

日本料理 一扇 「水無月」 夕食お品書き

2部制のためお食事時間に制限がございます。御了承下さい。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

※献立内容が一部変更になる場合がございます

※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

潮 うしお

8,000円 (9,504円)

《日本料理の神髄をお楽しみいただける基本の懐石料理》

前菜	新じゅんさい辛子酢掛け ひさご丸十 穴子昆布巻き 子持ち若布 つの字車海老 鰹もろみ漬け 一寸豆 赤パプリカ
お椀	鱧葛打ち 玉子豆腐 梅肉 つる菜 柚子
お向	すずき いさき 剣先いか 鮪 造り
一口	すっぽん茶碗蒸し
心入	水無月豆腐 生雲丹
焚合	丸茄子吉野煮
焼物	銀鱈西京焼き サラダ
進肴	コロ鯛煮付け
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	グレープフルーツゼリー 佐藤錦のさくらんぼ

ステーキ御膳

8,500円 (10,098円)

《和食の味わいと同時に和牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

前菜	新じゅんさい辛子酢掛け ひさご丸十 穴子昆布巻き 子持ち若布 つの字車海老 鰹もろみ漬け 一寸豆 赤パプリカ
お向	すずき いさき 剣先いか 鮪 造り
焼物	和牛サーロイン鉄板焼き 野菜サラダ
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	グレープフルーツゼリー 佐藤錦のさくらんぼ

日本料理 一扇 「水無月」 夕食お品書き

2部制のためお食事時間に制限がございます。御了承下さい。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

※献立内容が一部変更になる場合がございます

※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

禪・然・ZEN ぜん

6,500円 (7,722円)

《お肉やお魚を使わないヘルシーな蔬菜(そさい)の御膳》

前 菜	はす芋胡麻浸し 粟麩 分葱 辛子酢味噌掛け 新蓮根 一寸豆 ひさご丸十 酢取茗荷
お 椀	胡麻豆腐 蝶南京 つる菜 柚子
お 向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚 合	百合根饅頭
焼 物	茄子田楽
進 肴	ひろうず 野菜焚合せ
油 物	野菜天麩羅
食 事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果 物	グレープフルーツゼリー 佐藤錦のさくらんぼ

※鮪の出汁は使用しております

お子様膳

2,800円 (3,326円)

《小学校低・中学年のお子様向けの御膳》

茶碗蒸し	クリームコロッケ	出し巻き	ウインナー
唐揚げ	おにぎり	味噌汁	デザート
			オレンジジュース