

日本料理 一扇 「睦月」 夕食お品書き

※献立内容が一部変更になる場合がございます

※二日前までにお二人様よりご予約を承ります

※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください

瀬戸 せと

13,068 円

《一扇の看板メニュー「虎魚（おこぜ）のお造り」をお楽しみいただける懐石》

食前酒

前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 椀	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お 向	おこぜ 薄造り
一 口	わたり蟹茶椀蒸し
心 入	胡麻豆富 生雲丹
焚 合	海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子
焼 物	和牛サーロイン鉄板焼き サラダ
進 肴	鯛ちり蒸し
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	グレープフルーツゼリー 苺

和牛しゃぶしゃぶ

10,098 円

食前酒

前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 向	鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お 鍋	和牛 白菜 菊菜 黄韭 えのき 京葱 椎茸 豆富 葛きり 人参 しゃぶ餅
食 事	極細うどん
果 物	グレープフルーツゼリー 苺

日本料理 一扇 「睦月」 夕食お品書き

※献立内容が一部変更になる場合がございます

※二日前までにお二人様よりご予約を承ります

※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください

寄せ鍋

8,316 円

前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔か煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 向	鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お 鍋	鯛 鱈 車海老 皮剥 蛤 鶏 野菜
食 事	極細うどん
果 物	グレープフルーツゼリー 苺

魚ちり鍋

9,504 円

前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔か煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 向	鯛薄造り 鮪 蛸 造り
お 鍋	鯛 鱈 車海老 皮剥 蛤 野菜
食 事	雑炊
果 物	グレープフルーツゼリー 苺

鉄ちり鍋

13,662 円

食前酒	
前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砵巻き 蛸柔か煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 向	てっさ てっぴサラダ
お 鍋	ふぐ 白菜 菊菜 黄韭 えのき しめじ 京葱 椎茸 豆富 葛きり 餅
食 事	雑炊
果 物	グレープフルーツゼリー 苺