

# 日本料理 一扇 「霜月」 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。御了承ください。

(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

※二日前までにお二人様よりご予約を承ります

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

## 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

車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き

小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子

サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十

お 椀

蟹しんじょう すかし大根 青菜 紅葉人参 いちょう南京 柚子

お 向

おこぜ 薄造り

一 口

いくら蒸し寿司

心 入

胡麻豆腐 生雲丹

焚 合

百合根饅頭 きのこ餡 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

ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

## 和牛しゃぶしゃぶ

10,098 円

食前酒

前 菜

車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き

小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子

サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十

お 向

鯛 鮪 鱈 剣先イカ 造り

鍋

和牛 白菜 菊菜 黄韭 えのき 京葱 椎茸 豆腐

葛きり 人参 しゃぶ餅

食 事

極細うどん

果 物

ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

# 日本料理 一扇 「霜月」 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。御了承ください。

(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

※二日前までにお二人様よりご予約を承ります

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております

## 寄せ鍋

8,316 円

前 菜 車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き  
小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子  
サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十  
お 向 鯛 鮪 鱈 剣先イカ 造り  
お 鍋 鯛 鱈 車海老 蛸 皮剥 蛤 鶏 野菜  
食 事 極細うどん  
果 物 ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

## 魚ちり鍋

9,504 円

前 菜 車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き  
小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子  
サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十  
お 向 鯛 鮪 鱈 剣先イカ 造り  
お 鍋 鯛 鱈 車海老 蛸 皮剥 蛤 野菜  
食 事 雑炊  
果 物 ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ

## 鉄ちり鍋

13,662 円

食前酒  
前 菜 車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き  
小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨大根 松風玉子  
サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十  
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 ラ・フランス ワイン煮 ピオーネ