

# 日本料理 一扇 「如月」 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

※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 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり

厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅

お 椀 小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子

お 向 おこぜ 薄造り

一 口 白魚茶椀蒸し

心 入 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け

焚 合 蓮根饅頭 芹 湯葉餡

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 ふきじゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物 オレンジゼリー 苺

## 和牛しゃぶしゃぶ

10,098 円

食前酒

前 菜 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり

厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅

お 向 鯛薄造り 鮪 針烏賊 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 オレンジゼリー 苺

# 日本料理 一扇 「如月」 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。ご了承ください。

(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

※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 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり  
厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅  
お 向 鯛薄造り 鮪 針烏賊 造り  
お 鍋 鯛 鱈 車海老 貝柱 皮剥 蛤 鶏 野菜  
食 事 極細うどん  
果 物 オレンジゼリー 苺

## 魚ちり鍋

9,504 円

前 菜 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり  
厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅  
お 向 鯛薄造り 鮪 針烏賊 造り  
お 鍋 鯛 鱈 車海老 貝柱 皮剥 蛤 野菜  
食 事 雑炊  
果 物 オレンジゼリー 苺

## 鉄ちり鍋

13,662 円

食前酒  
前 菜 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり  
厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 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 豆腐 葛きり 餅  
食 事 雑炊  
果 物 オレンジゼリー 苺