

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

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

おこぜ 薄造り

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

国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴

あここの煮付け

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

和牛しゃぶしゃぶ

10,098 円

食前酒

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

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

グレープフルーツゼリー 佐藤錦のさくらんぼ