

日本料理 一扇 「長月」 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

※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 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり

烏賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ 銀杏

お 椀

菊花 菊菜 しんじょう 松茸

※(下旬は 松茸 鱧 土瓶蒸し)

お 向

おこぜ 薄造り

一 口

いくら蒸し寿司

心 入

湯葉豆腐 キャビア

焚 合

小芋饅頭 菊花餡

焼 物

和牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進 肴

目板かれい煮付け

食 事

じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果 物

いちじくワイン煮 ピオーネ

和牛しゃぶしゃぶ

10,098 円

食前酒

前 菜

車海老 はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 ままかり

烏賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ 銀杏

お 向

鯛 鮪 造り 鱈たたき

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

いちじくワイン煮 ピオーネ