

日本料理 一扇 「卯月」 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。御了承下さい。

(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

※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

潮 うしお 8,000 円 (9,504 円)

《日本料理の神髄をお楽しみいただける基本の懐石料理》

前 菜	鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け かつお酒盗和え 針魚芋寿司 にしん昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老
お 椀	油目葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
お 向	鯛 鮪 針イカ 造り 鱈たたき
一 口	穴子蒸し寿司
心 入	湯葉豆腐 キャビア
焚 合	筍饅頭 若布餡
焼 物	讃岐サーモン 木の芽焼き
進 肴	鯛あら炊き
食 事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果 物	苺 パパイア バナナ 抹茶クリーム掛け

ステーキ御膳 8,500 円 (10,098 円)

《和食の味わいと同時に和牛ステーキを贅沢にお楽しみいただける御膳》

前 菜	鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け かつお酒盗和え 針魚芋寿司 にしん昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老
お 向	鯛 鮪 針イカ 造り 鱈たたき
焼 物	和牛サーロイン鉄板焼き 野菜サラダ
食 事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果 物	苺 パパイア バナナ 抹茶クリーム掛け

日本料理 一扇 「卯月」 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。御了承下さい。

(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

※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

禪・然・ZEN ぜん 6,500円 (7,722円)

《お肉やお魚を使わないヘルシーな野菜(そさい)の御膳》

前菜	粟麩 分葱 辛子酢味噌掛け 胡麻豆腐 赤芍薬
	蝶南京 黒豆 花蓮根
お椀	若筍 木の芽
お向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚合	百合根饅頭
焼物	茄子田楽
進肴	ひろうず 野菜焚合せ
油物	野菜天麩羅
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	苺 パパイア バナナ 抹茶クリーム掛け

※鮎の出汁は使用しております

お子様膳 2,800円 (3,326円)

《小学校低・中学年のお子様向けの御膳》

茶碗蒸し	クリームコロッケ	出し巻き	ウインナー	
唐揚げ	おにぎり	味噌汁	デザート	オレンジジュース