

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。御了承下さい。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

瀬戸のすずきは絶品！！

自慢の丸茄子料理などバランスも良く！

※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

海 うみ 6,500円 (7,722円)

《手軽に日本料理を楽しんで頂ける量も控えめの会席料理》

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 烏賊沖漬け 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	すずき イサキ 剣先イカ 鮪 造り
焚合	丸茄子吉野煮
焼物	銀鱈西京焼き サラダ
進肴	コロ鯛煮付け
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

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会席料理》

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 烏賊沖漬け 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	すずき イサキ 剣先イカ 鮪 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	もち鮑 鉄板焼き
進肴	コロ鯛煮付け
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

日本料理 一扇 「水無月」 夕食お品書き

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）の料理》

前 菜	はす芋胡麻浸し 粟麩 分葱 辛子酢味噌掛け 新蓮根 一寸豆 ひさご丸十 酢取茗荷
お 椀	胡麻豆腐 蝶南京 つる菜 柚子
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	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

※麩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料理》

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