

日本料理 一扇 「葉月」 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)

鮑の椀、いさきの造り等、

夏の旬をお楽しみください！

※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懐石料理》

前菜	雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース煮 穴子昆布巻き ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら
お椀	鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子
お向	鯛 鮪 いさき 蛸 造り
焚合	胡麻豆腐 和風グラタン
焼物	まながつお西京焼き サラダ
進肴	鯛あら炊き
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	桃ワイン煮 ピオーネ

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	雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース煮 穴子昆布巻き ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら
お椀	鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子
お向	鯛 鮪 いさき 蛸 造り
一口	穴子蒸し寿司
心入	鳥貝 はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け
焚合	胡麻豆腐 和風グラタン
焼物	もち鮑 鉄板焼き
進肴	かれい煮付け
食事	とうもろこし御飯 味噌汁 香の物
果物	桃ワイン煮 ピオーネ

日本料理 一扇 「葉月」 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蔬菜（そさい）の料理》

前 菜	はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け いんげん胡麻浸し 丸十 黒豆 蓮根 赤藟蕨
お 椀	胡麻豆腐 冬瓜 クコの実 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	桃ワイン煮 ピオーネ

※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