

日本料理 一扇 「神無月」 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)

紅葉に向かう鯛の美味 土瓶蒸し等の秋を召し上がってください

※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

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	太刀魚 柿 胡瓜 白酢和え いくら醤油漬け 子持ち鮎 厚焼玉子 つの字車海老 ままかり 銀杏 紅葉丸十 いちちょう丸十
お椀	松茸 鱧 土瓶蒸し
お向	鯛 鮪 造り 鱈たたき
一口	穴子蒸し寿司
心入	胡桃豆腐 生雲丹
焚合	蓮根饅頭 小倉餡 針柚子
焼物	もち鮑 鉄板焼き
進肴	鯛あら炊き
食事	栗御飯 味噌汁 香の物
果物	いちじくワイン煮 ピオーネ

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 葱 辛子酢味噌和え 胡麻豆腐 黒豆 菊花蓮根 丸十蜜煮 銀杏
お椀	松茸 豆腐 三つ葉 柚子
お向	こんにゃく薄造り 湯葉
焚合	蓮根饅頭 小倉餡 針柚子
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	栗御飯 味噌汁 香の物
果物	いちじくワイン煮 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