

日本料理 一扇 「水無月」 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
※2日前までにお二人様よりご予約が必要となります
※ご利用料金には、サービス料、税金が別途加算されます

瀬戸 せと 11,000 円 (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会席料理》

食前酒
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 おこぜ 薄造り
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 和牛サーロイン鉄板焼き 人参 じゃがいも クレソン サラダ
進 肴 鯛ちり蒸し
食 事 どうもろこし御飯 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

和牛しゃぶしゃぶ 8,500 円 (10,098 円)

食前酒
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 向 すずき イサキ 剣先イカ 鮪 造り
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 グレープフルーツゼリー 佐藤錦のさくらんぼ