

日本料理 一扇 「神無月」 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懐石料理》

食前酒

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 いちよう丸十
お 椀 松茸 鱧 土瓶蒸し
お 向 おこぜ 薄造り
一 口 穴子蒸し寿司
心 入 胡桃豆富 生雲丹
焚 合 蓮根饅頭 小倉餡 針柚子
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 松茸 ちり蒸し
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

和牛しゃぶしゃぶ 8,500 円 (10,098 円)

食前酒

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 いちよう丸十
お 向 鯛 鮪 造り 鱈たたき
鍋 和牛 白菜 菊菜 黄韭 えのき 京葱 椎茸 豆富
葛きり 人参 しゃぶ餅
食 事 極細うどん
果 物 いちじくワイン煮 ピオーネ