

日本料理 一扇 「弥生」 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 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻
唐墨大根 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆
お 椀 油目葛打ち 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
※(上旬は 三段菱しんじょう 筍 木の芽)
お 向 おこぜ 薄造り
一 口 蛤 蕪 茶碗蒸し
心 入 車海老 菜の花 黄身酢掛け
焚 合 蓬饅頭 花卉人参 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 ちり蒸し
食 事 えんどう御飯 味噌汁 香の物 ※(上旬は 雛寿司 吸い物)
果 物 苺 パパイヤ バナナ 抹茶クリーム掛け

和牛しゃぶしゃぶ 8,500 円 (10,098 円)

食前酒
前 菜 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け 甘海老諸味漬け 穴子昆布巻
唐墨大根 金柑 花卉百合根 厚焼玉子 サーモン砵巻き 一寸豆
お 向 鯛 鮪 サヨリ 造り 鱈たたき
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 苺 パパイヤ バナナ 抹茶クリーム掛け