

日本料理 一扇 「如月」 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)

※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 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり

厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅

お椀 小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子

お向 おこぜ 薄造り

一口 白魚茶椀蒸し

心入 湯葉豆富 キャビア

焚合 蓮蒸し 焼穴子 百合根 木くらげ

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 ふきじゃこ御飯 味噌汁 香の物

果物 オレンジゼリー 苺

和牛しゃぶしゃぶ 8,500円 (10,098円)

食前酒

前菜 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり

厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅

お向 鯛薄造り 鮪 針烏賊 造り

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 オレンジゼリー 苺

日本料理 一扇 「如月」 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)

※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

寄せ鍋7,000円 (8,316円)

前菜 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり
厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お向 鯛薄造り 鮪 針烏賊 造り
お鍋 鯛 鯖 車海老 貝柱 皮剥 蛤 鶏 野菜
食事 鴨方の細うどん
果物 オレンジゼリー 苺

魚ちり鍋8,000円 (9,504円)

前菜 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり
厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お向 鯛薄造り 鮪 針烏賊 造り
お鍋 鯛 鯖 車海老 貝柱 皮剥 蛤 野菜
食事 雑炊
果物 オレンジゼリー 苺

鉄ちり鍋11,500円 (13,662円)

食前酒
前菜 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり
厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お向 てっさ てっぴサラダ
お鍋 ふぐ 白菜 菊菜 黄韭 えのき しめじ
京葱 椎茸 豆腐 葛きり 餅
食事 雑炊
果物 オレンジゼリー 苺