

日本料理 一扇 「霜月」 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。御了承ください。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

- ・食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます

渚 なぎさ

13,970 円

《瀬戸内海の山と海から届いた恵みを堪能できる和食の粋をご堪能ください》

前菜	車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十
お椀	蟹しんじょう 青菜 紅葉人参 いちょう南京 柚子
お向	鯛 鱈 ハマチ サーモン 造り
心入	胡麻豆腐 生雲丹 鯛の煮付け 蕪 紅葉人参 法蓮草菊花和え
焼物	岡山県産千屋牛ヒレ サラダ
焚合	百合根饅頭 きのこと餡 針柚子
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	ラ・フランスワイン煮 葡萄

扇 おうぎ

17,710 円

《豊富な食材を手間暇かけて生み出す美味しさを楽しんで頂ける上質な懐石料理》

食前酒

前菜	車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十
お椀	蟹しんじょう 青菜 紅葉人参 いちょう南京 柚子
お向	虎魚 薄造り 鱈 造り
心入	胡麻豆腐 生雲丹 鯛の煮付け 蕪 紅葉人参 法蓮草菊花和え
焼物	瀬戸内の魚と岡山県産黒毛和牛一夜干し サラダ
油物	季節の魚介と野菜の天麩羅
食事	握り寿司 五貫 味噌汁
果物	ラ・フランスワイン煮 葡萄

日本料理 一扇 「霜月」 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。御了承ください。

(1部 18:00~19:45 2部 20:00~21:45)

- ・食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください
- ・献立内容が一部変更になる場合がございます

ステーキ御膳

12,100 円

《和食の味わいを楽しみながら岡山の千屋牛を鉄板焼きでお召し上がり頂ける御膳》

食前酒

前菜	車海老 せり 黄身酢掛け 穴子昆布巻き 小鯛香り寿司 蛸諸味漬け 唐墨 松風玉子 サーモン 蕪 砵巻き 銀杏 紅葉丸十 いちょう丸十
お椀	蟹しんじょう 青菜 紅葉人参 いちょう南京 柚子
お向	鯛 鱈 ハマチ サーモン 造り
焚合	百合根饅頭 きのこと餡 針柚子
焼物	岡山県産千屋牛 鉄板焼き サラダ
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	ラ・フランスワイン煮 葡萄

お子様膳

3,630 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	サラダ	
海老フライ	唐揚げ	おにぎり	味噌汁	デザート	ジュース