

# 日本料理 一扇 「長月」 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》

食前酒

前 菜    しゃこ はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 かます風干し  
          鳥賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ アスパラガス  
お 椀    鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子  
お 向    鯛 ハマチ 剣先鳥賊 造り 鰯 たたき  
心 入    蒸し鮑 茄子 栗麩 黄身酢掛け  
          渡り蟹茶碗蒸し  
焼 物    岡山県産和牛サーロイン サラダ  
焚 合    ひろうず 小芋 鯛 おくら 煮付け  
食 事    じゃこ御飯 味噌汁 香の物  
果 物    岡山県産桃ワイン煮 シャインマスカット

## 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    しゃこ はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 かます風干し  
          鳥賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ アスパラガス  
お 椀    鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子  
お 向    あこう 薄造り 鰯 造り  
心 入    蒸し鮑 茄子 栗麩 黄身酢掛け  
          渡り蟹茶碗蒸し  
焼 物    瀬戸内の魚と岡山県産千屋牛ヒレ 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    岡山県産桃ワイン煮 シャインマスカット

# 日本料理 一扇 「長月」 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

13,970 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 | しゃこ はす芋 辛子酢味噌掛け 菊花蓮根 かます風干し<br>鳥賊紅葉和え 穴子昆布巻き 厚焼玉子 パプリカ アスパラガス |
| お 椀 | 鱧葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 柚子                                               |
| お 向 | 鯛 ハマチ 剣先鳥賊 造り 鱈 たたき                                           |
| 心 入 | 蒸し鮑 茄子 粟麩 黄身酢掛け                                               |
| 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 | 岡山県産桃ワイン煮 シャインマスカット                                           |

## 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 |