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。
Our dishes may contain allergens, please ask for further details.
・献立内容が一部変更になる場合がございます。
The menu is subject to change, depending on the seasonal ingredients.
・夕食のご予約を当日にキャンセルされる場合には、事前にご予約いただいたメニュー代金の５０％をキャンセル料としていただきます。
50% charge of menu item pre-ordered will incur for a cancellation made on the day of dining.
・「瀬戸」コースの伊勢海老は、ご利用日の 2 日前でのご予約制となっております。なお、天候の影響により、ご提供できない場合がございます。あらかじめご了承ください。
The Japanese Spiny Lobster “SETO” course requires reservations at least 2 days in advance. Please note that availability is subject to weather conditions.
・ベジタリアンメニューをご希望の方はお申しつけください。別途野菜を中心とした「潮」コースにてご対応致します。
A vegetarian menu is available only with the “USHIO” course.

潮　USHIO　16,000 円

様々な季節の味覚を伝統の味に創作料理も加えた懐石。
“KAISEKI” course which you can enjoy the essence of Japanese cuisine.”

前菜　Appetizer

銀杏 小芋芥子和え 丸十 イチョウ型厚焼玉子 サーモン味噌幽庵杉板焼き かます寿司
Ginkgo Nut, Japanese Taro Potato with Poppy Seed, Sweet Potato, Omelet Shaped like Ginkgo
Grilled Salmon with Miso and Ceded Tree, Japanese Barracuda Sushi

お椀　Soup

河豚 松茸 三つ葉 土瓶蒸し
Blowfish and Matsutake-mushroom, Japanese Parsley in Dobin-Mushi (Soup in Earthenware Teapot)

お向　Sashimi

鰆 ハマチ サーモンキャビアのせ
Spanish Mackerel, Yellowtail and Salmon with Caviar

焚合　Steamed dish

鰆 蕪 南瓜 紅葉麸
Spanish Mackerel, Turnip, Pumpkin and Japanese Wheat Gluten

酢物　Sour dish

鮑 白酢和え さつま芋 きゅうり 平茸
Abalone, Tofu and Vinegar Sause with Cucumber, Hiratake-mushroom and Sweet Potato

焼物　Grilled dish

牛サーロインステーキ
Sirloin Beef Steak

食事　Rice

鯛ご飯 味噌汁 香の物
Grilled and Shredded Seabream on Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

果物　Fruit

ラ･フランスのワイン煮 マスカット
Poached pear in White Wine and Muscat

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。

瀬戸　SETO　25,000円

四季の豊富な食材をここ瀬戸内に集い、瀬戸内の食材を融合させ料理長が腕を振るうお勧めの懐石料理です。
"Special "KAISEKI" course of More good taste including Local ingredients."

前菜　Appetizer

銀杏 小芋芥子和え 丸十 イチョウ型厚焼玉子 サーモン味噌幽庵杉板焼き かます寿司
Ginkgo Nut, Japanese Taro Potato with Poppy Seed, Sweet Potato, Omelet Shaped like Ginkgo
Grilled Salmon with Miso and Ceded Tree, Japanese Barracuda Sushi

お椀　Soup

河豚 松茸 三つ葉 土瓶蒸し
Blowfish and Matsutake-mushroom, Japanese Parsley in Dobin-Mushi (Soup in Earthenware Teapot)

お向　Sashimi

伊勢海老 鰆
Ise-Ebi (Japanese Spiny Lobster) and Spanish Mackerel

焚合　Steamed dish

鰆 蕪 南瓜 紅葉麸
Spanish Mackerel, Turnip, Pumpkin and Japanese Wheat Gluten

焼物替わり　Grilled dish

牛ヒレカツ
Beef Fillet Cutlet

酢物　Sour dish

サーモン キャビア 特製ドレッシング
Salmon and Caviar with Japanese Dressing

進肴　Fried dish

天麸羅盛り合わせ
Assorted Tempura

食事　Rice

握り寿司３貫　味噌汁
Three pieces of Sushi and Miso Soup

果物　Fruit

ラ・フランスのワイン煮 マスカット
甘味 抹茶
Poached pear in White Wine and Muscat
Japanese sweets and Matcha

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。

お子様膳 Junior plate 3,630円

小学校低・中学年のお子様向けの御膳。
“Dinner plate for kids and junior.”

海老フライ 唐揚げ クリームコロッケ 出し巻き ウインナー サラダ おにぎり 味噌汁 茶碗蒸し デザート
Fried Shrimp, Fried Chicken, Cream Croquette, Rolled Omelet, Sausage, Salad, Rice Ball
Miso Soup, Steamed Egg Custard, Dessert

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。