

# 日本料理 一扇 「皐月」 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.

## 渚 NAGISA

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。  
“KAISEKI” course which you can enjoy the essence of Japanese cuisine.”

### 前菜 Appetizer

はす芋と椎茸の胡麻和え~雲丹のせ~ 甘海老のキャビア添え 稚鮎天麩羅  
Giant Elephant Ear (Species of Taro) and Shiitake Mushroom Dressed in Sesame Sauce with Sea Urchin  
Sweet Shrimp with Caviar  
Tempura of Ayu fish

### お椀 Soup

鱧葛打ち 玉子豆腐 つる菜 木の芽  
Conger Eel with Kudzu Powder, Egg-Tofu, New Zealand Spinach and Sansho-pepper Leaf

### お向 Sashimi

イサキ サーモン ハマチ  
Grunt, Salmon, Yellowtail

### 焚合 Steamed dish

鯛煮付け ひろうず 南瓜 人参 うすい豆  
Cooked Sea Bream with Soy Sauce, Deep-fried tofu mixed Vegetables, Pumpkin, Carrot, Snap Pea

### 酢物 Sour dish

鮑 たいらぎ貝 アスパラガス 粟麩 黄身酢がけ  
Abalone, Pen Shell, Asparagus and Millet Gluten Dressed in Yolk Vinegar Sauce

### 焼物 Grilled dish

サーロインステーキ  
Sirloin Steak

### 食事 Rice

鯛茶漬け~胡麻風味~ 香の物  
Ochazuke (Tea-Soaked Rice with Seabream) ~Sesame Taste~, Japanese Pickles

### 果物 Fruit

苺ムース マンゴー  
Strawberry Mousse and Mango

# 日本料理 一扇 「臯月」 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.

## 扇 OUGI

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。  
“Special “KAISEKI” course of More good taste including Local ingredients.”

### 前菜 Appetizer

はす芋と椎茸の胡麻和え~雲丹のせ~ 甘海老のキャビア添え 稚鮎天麩羅  
Giant Elephant Ear (Species of Taro) and Shiitake Mushroom Dressed in Sesame Sauce with Sea Urchin  
Sweet Shrimp with Caviar  
Tempura of Ayu fish

### お椀 Soup

鱧葛打ち 玉子豆腐 つる菜 木の芽  
Conger Eel with Kudzu Powder, Egg-Tofu, New Zealand Spinach and Sansho-pepper Leaf

### お向 Sashimi

虎魚 イサキ サーモン  
Stone Fish, Grunt, Salmon

### 焚合 Steamed dish

鯛煮付け ひろうず 南瓜 人参 うすい豆  
Cooked Sea Bream with Soy Sauce, Deep-fried tofu mixed Vegetables, Pumpkin, Carrot, Snap Pea

### 酢物 Sour dish

鮑 たいらぎ貝 アスパラガス 粟麩 黄身酢がけ  
Abalone, Pen Shell, Asparagus and Millet Gluten Dressed in Yolk Vinegar Sauce

### 焼物 Grilled dish

ヒレステーキ  
Filet Steak

### 油物 Fried dish

天麩羅盛り合わせ  
Assorted Tempura

### 食事 Rice

握り寿司 味噌汁  
Sushi and Miso Soup

### 果物 Fruit

苺ムース マンゴー  
Strawberry Mousse and Mango

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。

# 日本料理 一扇 「皐月」 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.

## ステーキ御膳

### BEEF STEAK GOZEN

13,970 円

和食の味わいを楽しみながらステーキをたっぷりとお楽しみいただける御膳。  
“Course for much more beef steak with Japanese cuisine's taste.”

#### 前菜 Appetizer

はす芋と椎茸の胡麻和え~雲丹のせ~ 甘海老のキャビア添え 稚鮎天麩羅  
Giant Elephant Ear (Species of Taro) and Shiitake Mushroom Dressed in Sesame Sauce with Sea Urchin  
Sweet Shrimp with Caviar  
Tempura of Ayu fish

#### お椀 Soup

鱧葛打ち 玉子豆腐 つる菜 木の芽  
Conger Eel with Kudzu Powder, Egg-Tofu, New Zealand Spinach and Sansho-pepper Leaf

#### お向 Sashimi

イサキ サーモン ハマチ  
Grunt, Salmon, Yellowtail

#### 酢物 Sour dish

鮑 たいらぎ貝 アスパラガス 粟麩 黄身酢がけ  
Abalone, Pen Shell, Asparagus and Millet Gluten Dressed in Yolk Vinegar Sauce

#### 焼物 Grilled dish

サーロインステーキ  
Sirloin Steak

#### 食事 Rice

白御飯 味噌汁 香の物  
Rice and Miso Soup, Japanese Pickles

#### 果物 Fruit

苺ムース マンゴー  
Strawberry Mousse and Mango

# 日本料理 一扇 「皐月」 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.

## 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