

# 日本料理 一扇 「水無月」 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

玉子豆腐と車海老のキャビア添え サーモンとねぎの酢味噌和え 一寸豆 赤蒟蒻 ひさご丸十  
Egg Tofu and Prawn with Caviar  
Salmon and Green Onion Dressed in Sour Miso Sauce  
Horse Bean, Red- Konjac, Sweet Potato

### お椀 Soup

鱧 じゅんさい ふりゆず  
Pike Conger Eel, Water Shield, Yuzu Citrus

### お向 Sashimi

鯛薄造り いさき  
Thin-sliced Seabream, Grunt

### 冷鉢 Chilled dish

鮑 千両茄子 南瓜 スナップエンドウ 赤パプリカ  
Abalone, Eggplant, Pumpkin, Snap Pea and Red Bell Pepper

### 焼物 Grilled dish

サーロインステーキ  
Sirloin Steak

### 酢物 Sour dish

しゃこ たいらぎ貝 はす芋 黄韭 ジュレ酢がけ  
Mantis Shrimp, Pen Shell, Giant Elephant Ear (Stem of Taro) and Chinese Yellow Chives Dressed in Vinegar Jelly Sauce

### 食事 Rice

とうもろこしご飯 味噌汁 香の物  
Corn 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 「水無月」 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

玉子豆腐と車海老のキャビア添え サーモンとねぎの酢味噌和え 一寸豆 赤蒟蒻 ひさご丸十  
Egg Tofu and Prawn with Caviar  
Salmon and Green Onion Dressed in Sour Miso Sauce  
Horse Bean, Red- Konjac, Sweet Potato

### お椀 Soup

鱧 じゅんさい ふりゆず  
Pike Conger Eel, Water Shield, Yuzu Citrus

### お向 Sashimi

虎魚 いさき  
Stone Fish, Grunt

### 冷鉢 Chilled dish

鮑 千両茄子 南瓜 スナップエンドウ 赤パプリカ  
Abalone, Eggplant, Pumpkin, Snap Pea and Red Bell Pepper

### 焼物 Grilled dish

ヒレステーキ  
Filet Steak

### 酢物 Sour dish

しゃこ たいらぎ貝 はす芋 黄萋 ジュレ酢がけ  
Mantis Shrimp, Pen Shell, Giant Elephant Ear (Stem of Taro) and Chinese Yellow Chives Dressed in Vinegar Jelly Sauce

### 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 「水無月」 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

玉子豆腐と車海老のキャビア添え サーモンとねぎの酢味噌和え 一寸豆 赤蒟蒻 ひさご丸十  
Egg Tofu and Prawn with Caviar  
Salmon and Green Onion Dressed in Sour Miso Sauce  
Horse Bean, Red- Konjac, Sweet Potato

### お椀 Soup

鱧 じゅんさい ふりゆず  
Pike Conger Eel, Water Shield, Yuzu Citrus

### お向 Sashimi

鯛薄造り いさき  
Thin-sliced Seabream, Grunt

### 冷鉢 Chilled dish

鮑 千両茄子 南瓜 スナップエンドウ 赤パプリカ  
Abalone, Eggplant, Pumpkin, Snap Pea and Red Bell Pepper

### 焼物 Grilled dish

サーロインステーキ  
Sirloin Steak

### 食事 Rice

とうもろこしご飯 味噌汁 香の物  
Corn 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 「水無月」 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