

日本料理 一扇 「正月」 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)

- ・献立内容が一部変更となる場合がございます。
 - ・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。
 - ・ベジタリアンメニュー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メニューにてご対応致します。

茜 あかね

15,400円

食前酒

前 菜 にしん昆布巻き 数の子 サーモン 蕎 砧巻き
海老さより手綱寿司 唐墨 千代呂木松葉さし
黒豆 梅人参 梅長芋 つくばね草
お 梶 蛤しんじょう うぐいす菜 日の出人参
お 向 鯛 翁和え ハマチ 鰯 造り
心 入 筍 木の芽和え
鯛の煮付け 蕎 人参 法蓮草和え
焼 物 岡山県産サーロインステーキ サラダ
焚 合 海老芋黄金饅頭 菜の花 柚子
食 事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物 メロン オレンジゼリー

昇陽 しょうよう

18,700円

食前酒

前 菜 にしん昆布巻き 数の子 サーモン 蕎 砧巻き
海老さより手綱寿司 唐墨 千代呂木松葉さし
黒豆 梅人参 梅長芋 つくばね草
お 梶 蛤しんじょう うぐいす菜 日の出人参
お 向 鯛 翁和え ハマチ 鰯 車海老 造り
心 入 筍 木の芽和え
鯛の煮付け 蕎 人参 法蓮草和え
胡麻豆腐
焼 物 瀬戸内の魚と岡山県産ヒレステーキ サラダ
焚 合 天麩羅盛り合わせ
食 事 握り寿司 五貫 味噌汁
果 物 メロン オレンジゼリー

※消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております。