

# 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
- ・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 はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 穴子昆布巻き ひさご丸十 花蓮根  
一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ

お 椀 鱧しんじょう 茄子 つる菜 木の芽

お 向 鯛 ハマチ 針イカ いさき 造り

心 入 鮑 アスパラガス 粟麩 黄身酢掛け  
鯛 白子蒸し

焼 物 和牛鉄板焼き サラダ

焚 合 皐月饅頭

食 事 えんどう御飯 味噌汁 香の物

果 物 苺ムース メロン

## 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 はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 穴子昆布巻き ひさご丸十 花蓮根  
一寸豆 ままかり 鱧ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ

お 椀 鱧しんじょう 茄子 つる菜 木の芽

お 向 おこぜ 薄造り いさき 造り

心 入 鮑 アスパラガス 粟麩 黄身酢掛け  
鯛 白子蒸し

焼 物 瀬戸内の魚と岡山県産黒毛和牛一夜干し 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 苺ムース メロン

## 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
- ・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

12,100 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 はす芋胡麻浸し 湯葉豆腐 穴子昆布巻き ひきご丸十 花蓮根  
一寸豆 ままかり 鱈ちまき寿司 厚焼玉子 赤パプリカ

お 椀 鱧しんじょう 茄子 つる菜 木の芽

お 向 鯛 ハマチ 針イカ いさき 造り

焚 合 皐月饅頭

焼 物 岡山県産千屋牛 鉄板焼き サラダ

食 事 えんどう御飯 味噌汁 香の物

果 物 苺ムース メロン

### 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