

# 日本料理 一扇 「葉月」 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)

瀬戸

せと

あここの薄造りをお楽しみいただける懐石

13,310円

瀬戸内海でとれた新鮮なあここの活け締めにする事で身が一層引き締まり、  
ここでしか味わえないような食感とさっぱりした味わいが引き出されています。

食前酒

前菜

雲丹煮凍り とろろもずく 鴨ロース 穴子昆布巻き  
ままかり 蛇籠蓮根 サーモン 厚焼玉子 おくら

お椀

鮑しんじょう 冬瓜 クコの実 柚子

お向

あここの薄造り 鱧 焼き霜造り

一口

穴子蒸し寿司

心入

鳥貝 はす芋 黄韭 辛子酢味噌掛け

焚合

茄子利久煮

焼物

国産牛サーロイン鉄板焼き サラダ

進肴

目板カレイ 煮付け

食事

とうもろこし御飯 味噌汁 香の物

果物

桃ワイン煮 マスカット

※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  
二日前までにお二人様よりご予約を承ります  
献立内容が一部変更になる場合がございます

SETO

¥13,310

Aperitif

Appetizer

Sea Urchin in Jelly, Mozuku-seaweed, Conger Eel Rolled in Kelp,  
Roasted Duck, Mamakari-fish, Lotus Root, Salmon, Omelet and Okra

Soup

Minced and Steamed Abalone Ball, Wax Gourd, Goji Berry and Citrus

Sashimi

Thin-sliced Red Spotted Grouper and Pike Conger

Sushi

Steamed Conger Eel Sushi

Middle dish

Cockle, Stem of Taro and Yellow Chives with Sour Miso

Steamed dish

Braised Eggplant in Sesame

Grilled dish

Grilled Japanese Beef Steak, Vegetable and Salad

Additional dish

Fresh Seafood and Seasonal Vegetable Tempura

Rice

Corn Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

Fruit

Poached Peach in White Wine and Muscat of Alexandria

※Our dishes may contain allergens, please ask for further details.  
The menu is subject to change, depending on the seasonal ingredients.  
The reservation for these menus are required for at least two people and two days in advance.

消費税・サービス料を含んだ値段を記載しております