

日本料理 一扇 「神無月」 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.

- ・夕食のご予約を当日にキャンセルされる場合には、事前にご予約いただいたメニュー代金の 50% をキャンセル料としていただきます。
50% charge of menu item pre-ordered will incur for a cancellation made on the day of dining.

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

銀杏 小芋芥子和え 丸十 イチョウ型厚焼玉子 サーモン味噌幽庵杉板焼き 小鯛寿司
Ginkgo Nut, Japanese Taro Potato with Poppy Seed, Sweet Potato, Omelet Shaped like Ginkgo
Grilled Salmon with Miso and Ceded Tree, Seabream Sushi

お椀 Soup

甘鯛 松茸 三つ葉 土瓶蒸し
Tilefish and Matsutake-mushroom, Japanese Parsley in Dobin-Mushi (Soup in Earthenware Teapot)

お向 Sashimi

鯛薄造り 鯖
Thin Sliced Seabream and Spanish Mackerel

焚合 Steamed dish

大根 南瓜 鯛 紅葉麩 いんげん餡
Daikon Radish and Pumpkin, Seabream, Wheat Gluten Glazed with Yoshino-kudzu and String Bean Sauce

酢物 Sour dish

鮑白酢和え 胡瓜 平茸 さつま芋
Abalone with Tofu and Vinegar Sause, Cucumber, Hiratake-mushroom, Sweet Potato with Olive Oil

焼物 Grilled dish

牛サーロインステーキ
Sirloin Beef Steak

食事 Rice

鮭ご飯 味噌汁 香の物
Grilled and Shredded Salmon on Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

果物 Fruit

自家製オレンジゼリー シャインマスカット
Homemade Orange Jelly and Muscat

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 「神無月」 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.
- ・夕食のご予約を当日にキャンセルされる場合には、事前にご予約いただいたメニュー代金の 50% をキャンセル料としていただきます。
50% charge of menu item pre-ordered will incur for a cancellation made on the day of dining.
- ・「扇」はコースの性質上、ベジタリアン対応はできません。
Due to the nature of the "OUGI" course, vegetarian menu is not available
- ・「扇」のお向の虎魚は数に限りがあるため、2 日前までにご予約されていた方のみご用意いたします。
Due to the availability of stonefish is limited, we can only prepare it for guests who have made a reservation at least two days in advance.

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

銀杏 小芋芥子和え 丸十 イチョウ型厚焼玉子 サーモン味噌幽庵杉板焼き 小鯛寿司
Ginkgo Nut, Japanese Taro Potato with Poppy Seed, Sweet Potato, Omelet Shaped like Ginkgo
Grilled Salmon with Miso and Cedar Tree, Seabream Sushi

お椀 Soup

甘鯛 松茸 三つ葉 土瓶蒸し
Tilefish and Matsutake-mushroom, Japanese Parsley in Dobin-Mushi (Soup in Earthenware Teapot)

お向 Sashimi

鯛薄造り 鯖
Thin Sliced Seabream and Spanish Mackerel

焚合 Steamed dish

大根 南瓜 鯛 紅葉麩 いんげん餡
Daikon Radish and Pumpkin, Seabream, Wheat Gluten Glazed with Yoshino-kudzu and String Bean Sauce

酢物 Sour dish

鮑白酢和え 胡瓜 平茸 さつま芋
Abalone with Tofu and Vinegar Sauce, Cucumber, Hiratake-mushroom, Sweet Potato with Olive Oil

焼物 Grilled dish

牛ヒレステーキ
Filet Beef Steak

油物 Fried dish

天麩羅盛り合わせ
Assorted Tempura

食事 Rice

握り寿司 3 貫 味噌汁
Three pieces of Sushi and Miso Soup

果物 Fruit

自家製オレンジゼリー シャインマスカット
Homemade Orange Jelly and Muscat

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 「神無月」 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.
- ・夕食のご予約を当日にキャンセルされる場合には、事前にご予約いただいたメニュー代金の 50% をキャンセル料としていただきます。
50% charge of menu item pre-ordered will incur for a cancellation made on the day of dining.

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

銀杏 小芋芥子和え 丸十 イチョウ型厚焼玉子 サーモン味噌幽庵杉板焼き 小鯛寿司
Ginkgo Nut, Japanese Taro Potato with Poppy Seed, Sweet Potato, Omelet Shaped like Ginkgo
Grilled Salmon with Miso and Cedar Tree, Seabream Sushi

お椀 Soup

甘鯛 松茸 三つ葉 土瓶蒸し
Tilefish and Matsutake-mushroom, Japanese Parsley in Dobin-Mushi (Soup in Earthenware Teapot)

お向 Sashimi

鯛薄造り 鯖
Thin Sliced Seabream and Spanish Mackerel

焚合 Steamed dish

大根 南瓜 鯛 紅葉麩 いんげん餡
Daikon Radish and Pumpkin, Seabream, Wheat Gluten Glazed with Yoshino-kudzu and String Bean Sauce

焼物 Grilled dish

牛サーロインステーキ
Sirloin Beef Steak

食事 Rice

鮭ご飯 味噌汁 香の物
Grilled and Shredded Salmon on Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

果物 Fruit

自家製オレンジゼリー シャインマスカット
Homemade Orange Jelly and Muscat

日本料理 一扇 「神無月」 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.
- ・夕食のご予約を当日にキャンセルされる場合には、事前にご予約いただいたメニュー代金の 50% をキャンセル料としていただきます。
50% charge of menu item pre-ordered will incur for a cancellation made on the day of dining.

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