

# 日本料理 一扇 「卯月」 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	鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け かつお酒盗和え 針魚芋寿司 にしん昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老
お椀	旬の魚をお椀に 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
お向	鯛 ハマチ 針イカ 造り 鱈たたき
心入	湯葉豆腐 キャビア
酢物	鮑 アスパラ 粟麩 黄身酢掛け
焼物	和牛鉄板焼き サラダ
焚合	筍饅頭 若布餡
食事	えんどう御飯 味噌汁 香の物
果物	苺 バナナ オレンジ 抹茶と和三盆のクリーム掛け

## 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	鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け かつお酒盗和え 針魚芋寿司 にしん昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老
お椀	旬の魚をお椀に 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽
お向	おこぜ 薄造り
心入	湯葉豆腐 キャビア 鯛 白子蒸し
酢物	鮑 アスパラ 粟麩 黄身酢掛け
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 バナナ オレンジ 抹茶と和三盆のクリーム掛け

# 日本料理 一扇 「卯月」 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 鳥貝 分葱 辛子酢味噌掛け かつお酒盗和え 針魚芋寿司

にしん昆布巻き 蝶南京 一寸豆 厚焼玉子 車海老

お椀 旬の魚をお椀に 玉子豆腐 つる菜 梅肉 木の芽

お向 鯛 ハマチ 針イカ 造り 鱈たたき

焚合 筍饅頭 若布餡

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 バナナ オレンジ 抹茶と和三盆のクリーム掛け

## 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 ウィンナー 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