

# 日本料理 一扇 「睦月」 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粹をご堪能ください》

食前酒

前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砧巻き 蛆柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 梠	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お 向	鯛薄造り ハマチ サーモン 造り
心 入	車海老 せり 栗麩 黄身酢掛け 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 針柚子
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	メロン 莓ムース

## 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	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砧巻き 蛆柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 梠	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お 向	虎魚 薄造り ハマチ 造り
心 入	車海老 せり 栗麩 黄身酢掛け 鯛の煮付け 蕎 人参 法蓮草和え
焼 物	瀬戸内の魚と岡山県産ヒレスステーキ 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	メロン 莓ムース

# 日本料理 一扇 「睦月」 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

13,970円

《和食の味わいを楽しみながら岡山県産ステーキをたっぷりとお楽しみいただける御膳》

食前酒

前 菜	筍木の芽和え 烏賊沖漬け にしん昆布巻き 梅人参 梅長芋 サーモン砧巻き 蛆柔煮 ちしゃとう 松風玉子 くわい煎餅
お 梠	蛤しんじょう 梅人参 うぐいす菜 すかし蕪 松葉柚子
お 向	鯛薄造り ハマチ サーモン 造り
焚 合	海老芋黄金饅頭 菜の花 針柚子
焼 物	岡山県産サーロインステーキ鉄板焼き サラダ
食 事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果 物	メロン 莓ムース

## 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	出し巻き玉子	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