

日本料理 一扇 「如月」 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 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり

厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅

お椀 小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子

お向 鯛 薄造り ハマチ 針烏賊 造り

心入 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け

白魚茶椀蒸し

焼物 岡山県産千屋牛ヒレ サラダ

焚合 蓮根饅頭 芹 湯葉餡

食事 じゃこ御飯 味噌汁 香の物

果物 苺ムース オレンジ

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 車海老 芹 黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり

厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅

お椀 小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子

お向 虎魚 薄造り ハマチ 造り

心入 赤貝 分葱 辛子酢味噌掛け

白魚茶椀蒸し

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 オレンジ

日本料理 一扇 「如月」 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	車海老 芹黄身酢掛け 筍木の芽和え 穴子昆布巻 ままかり 厚焼玉子 菜の花辛子和え 梅人参 梅長芋 くわい煎餅
お椀	小鯛胡麻豆富包み 梅人参 うぐいす菜 松葉柚子
お向	鯛薄造り ハマチ 針烏賊 造り
焚合	蓮根饅頭 芹湯葉餡
焼物	岡山県産千屋牛 鉄板焼き サラダ
食事	じゃこ御飯 味噌汁 香の物
果物	苺ムース オレンジ

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