

# 花暦 一品料理

## 前菜・珍味

- もずく酢
- 和風サラダ
- 漬物盛り合せ
- 出汁巻き玉子
- 唐墨大根
- ほや貝わた和え
- 鳥賊の酒盗和え
- 蛸烏賊沖漬け

## 造り

- 鯛薄造り
- 三種盛り合せ
- 五種盛り合せ

## 温物

- 茶碗蒸し
- 野菜炊き合わせ
- 鯛荒焼き 又は 骨蒸し

二	一	一	四	二	二	一	一	一	一	一	一	八
三	五	〇	三	〇	三	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

## 焼肴

烏賊げそ塩焼き	一〇〇〇円
鯛かぶと 山椒焼き 又は 塩焼き	二三〇〇円
国産牛フィレ肉 (八〇g)	三三〇〇円

## 御飯・麺類

御飯 赤出汁 香の物	八〇〇円
焼きおにぎり (二個)	八〇〇円
野菜 又は 玉子雑炊	一〇〇〇円
梅 又は のり茶漬け	一〇〇〇円
鮭茶漬け	一三〇〇円
鯛茶漬け	一五〇〇円
稲庭うどん (冷・温)	一〇〇〇円

## 水物

アイスクリーム	六〇〇円
果物	九〇〇円より

※その他、季節の一品料理や天婦羅アラカルト、  
寿司のアラカルトメニューもございます。

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。