

十一月 懷石“富嶽”

御献立 一四三〇〇円(税サ込)

- 一、先附 揚孫芋酒盜掛け
舞茸 紅葉チップ
新銀杏
- 一、お向 もみじ鯛 他
- 一、煮物椀 吉野仕立て
紫芋真如 卷大根
京人參 大黒しめじ
もみじ麩 水菜 柚子
- 一、お凌ぎ 千枚蕪一口寿司
- 一、八寸 鯛幽庵焼
福沙焼 白和え
菱の実
- 一、焼肴 国産牛フィレ肉
サンチェ パプリカ
- 一、進肴 蕪菁潮汁煮
蟹館 小松菜 針柚子
- 一、強肴 生麩饅頭揚出し
榎木茸 青唐
- 一、食事 庄原産白米(新米)
止椀 合わせ汁
- 一、水菓子 季節の甘味

懷石“月光”

御献立 一一〇〇〇円(税サ込)

- 一、先附 揚孫芋酒盜掛け
舞茸 紅葉チップ
新銀杏
- 一、お向 もみじ鯛 かぼす醤油
- 一、煮物椀 吉野仕立て
紫芋真如 卷大根
京人參 大黒しめじ
もみじ麩 水菜 柚子
- 一、お凌ぎ 千枚蕪一口寿司
- 一、焼肴 国産牛フィレ肉
サンチェ パプリカ
- 一、進肴 蕪菁潮汁煮
蟹館 小松菜 針柚子
- 一、強肴 生麩饅頭揚出し
榎木茸 青唐
- 一、食事 庄原産白米(新米)
止椀 合わせ汁
- 一、水菓子 季節の甘味

お手軽懷石“音羽”

御献立 七七〇〇円(税サ込)

- 一、先附 揚孫芋酒盜掛け
舞茸 紅葉チップ
新銀杏
- 一、お向 もみじ鯛 かぼす醤油
- 一、煮物椀 吉野仕立て
紫芋真如 卷大根
京人參 大黒しめじ
もみじ麩 水菜 柚子
- 一、焼肴 鯛かま幽庵焼
福沙焼 白和え
- 一、進肴 蕪菁潮汁煮
菊館 小松菜 針柚子
- 一、強肴 生麩饅頭揚出し
榎木茸 青唐
- 一、食事 庄原産白米(新米)
止椀 合わせ汁
- 一、水菓子 季節の甘味

(平日昼限定)

季節の御膳“雅”

御献立 五五〇〇円(税サ込)

- 一、先附 占地 法蓮草 人參
油揚白酢和え
- 一、お向 もみじ鯛 かぼす醤油
- 一、煮物椀 大器蒸し
もみじ館 ふり柚子
- 一、焼肴 鯛かま幽庵焼
福沙焼 柚子大根
新銀杏 紅葉麩
- 一、進肴 蕪菁潮汁煮
菊館 小松菜 針柚子
- 一、強肴 生麩饅頭揚出し
榎木茸 青唐
- 一、食事 庄原産白米(新米)
止椀 合わせ汁
- 一、水菓子 季節の甘味

半べえ庭園

総料理長 川村 満

※仕入れ状況により内容が変わることがあります。ご了承ください。