

一月 懷石 “富嶽”

御献立 一四三〇〇円(税サ込)

- 一、先附 数の子錦和え
黒豆 マイクロトマト
- 一、お向 鯛 他
- 一、煮物椀 吉野仕立て
透かし蕪 日の出人参
- 一、お凌ぎ 牡蠣時雨飯蒸し
- 一、八寸 寒鰯粕漬け
海老千寿炙り
福沙焼 干支大根ほか
- 一、焼肴 国産牛ファイル肉
舞茸 ふきのとう
- 一、進肴 かしん蕪菁蒸し
鏡餡 柚子 山葵
- 一、強肴 穴子カピタン漬
白葱 小松菜
- 一、食事 菜飯
止 椀 白味噌仕立て
- 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 数の子錦和え
黒豆 マイクロトマト
- 一、お向 鯛切り重
- 一、煮物椀 吉野仕立て
透かし蕪 日の出人参
- 一、お凌ぎ 牡蠣時雨飯蒸し
- 一、八寸 寒鰯粕漬け
豆慈姑 干し柿博多
福沙焼 干支大根
- 一、焼肴 国産牛ファイル肉
舞茸 ふきのとう
- 一、進肴 かしん蕪菁蒸し
鏡餡 柚子 山葵
- 一、食事 菜飯
止 椀 白味噌仕立て
- 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 数の子錦和え
黒豆 マイクロトマト
- 一、お向 鯛切り重
- 一、煮物椀 吉野仕立て
透かし蕪 日の出人参
- 一、八寸 鱈西京漬
豆慈姑 福沙焼
三角かぶ
- 一、進肴 百合根饅頭
銀餡 ふきのとう
- 一、強肴 牡蠣ふらい
青唐 舞茸
- 一、食事 菜飯
止 椀 白味噌仕立て
- 一、水菓子 季節の甘味

季節の御膳 “雅”

御献立 五五〇〇円(税サ込)

- 一、先附 茶碗蒸し
鏡餡 柚子
- 一、お向 鯛切り重
- 一、煮物椀 蓬 粟二色田楽
- 一、八寸 鰯祐庵焼
福沙焼 三角かぶ
- 一、進肴 百合根饅頭
銀餡 ふきのとう
- 一、強肴 牡蠣ふらい
青唐 舞茸
- 一、食事 菜飯
止 椀 白味噌仕立て
- 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。