

葉月（八月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜

鮎田楽焼  
湯葉・金時草お浸し  
もぶりいなり  
シャインマスカット 他

割 鮮

四種盛合せ

煮物 椀

清汁仕立て  
抹茶豆乳豆腐

炙り 肴

すずき油焼 う巻玉子

進 肴

国産牛ふいれ肉炙り

強 肴

身欠き鯨と千両茄子

食 事

冬瓜粥 べっこう餡 香の物

水菓子

季節の甘味

懐石 月光

一一〇〇〇円（税込）

酒 菜

鮎田楽焼  
湯葉・金時草お浸し  
もぶりいなり  
シャインマスカット 他

割 鮮

二種盛り

煮物 椀

清汁仕立て  
抹茶豆乳豆腐

炙り 肴

すずき油焼

進 肴

牛ふいれ肉あぶり

強 肴

身欠き鯨と千両茄子

食 事

冬瓜粥 べっこう餡 香の物

水菓子

季節の甘味

お昼の懐石 初風（平日限定）

七七〇〇円（税込）

酒 菜

鮎田楽焼  
湯葉・金時草お浸し  
もぶりいなり 他

割 鮮

鯛半洗い

煮物 椀

大器蒸し

炙り 肴

鰯広島レモン焼

進 肴

鰯と茄子の揚出し

強 肴

小鯛のカピタン漬け

食 事

止椀 銀めし 香の物  
合せ汁

水菓子

季節の甘味

半べえ庭園

総料理長 川村 満

※仕入れの状況等により、内容が一部変更となる場合がございます。

