

長月(九月)のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円(税込)

- 酒 菜 菊のお浸し  
海老アーモンド揚げ  
鰯杉板焼き 他
- 割 鮮 三種盛合せ
- 煮物 椀 清汁仕立て  
萩真如
- 炙り肴 黒毛和牛ロース炙り
- 進 肴 鯛の蓮蒸し
- 強 肴 鱧の子 水雲 糸瓜
- 食 事 銀飯 音戸ちりめん山椒  
合せ汁 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 菊のお浸し  
海老アーモンド揚げ  
鰯杉板焼き 他
- 割 鮮 鯛切り重ね
- 煮物 椀 清汁仕立て  
萩真如
- 炙り肴 牛ふいれ肉ステーキ
- 進 肴 鯛の蓮蒸し
- 強 肴 鱧の子 水雲 糸瓜
- 食 事 銀飯 音戸ちりめん山椒  
合せ汁 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 菊のお浸し  
海老アーモンド揚げ 他
- 割 鮮 鯛切り重ね
- 煮物 椀 清汁仕立て  
萩真如
- 炙り肴 ローストビーフ
- 進 肴 鯛の蓮蒸し
- 強 肴 鱧の子 水雲 糸瓜
- 食 事 銀飯 音戸ちりめん山椒  
合せ汁 香の物
- 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。