

師走(十二月)のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円(税込)

酒菜 一、ずわい蟹・菊菜・茸お浸し
一、小河豚せんざんき

割鮮 鯛 他

煮物椀 丸玉地蒸し 生姜餡

炙り肴 牛ふいれ肉炙り

進肴 茸と湯葉の飛竜頭

強肴 牡蠣土瓶千里蒸し

食事 五穀米 香の物
白味噌仕立て

水菓子 季節の甘味

懐石 月光

一一〇〇〇円(税込)

酒菜 一、ずわい蟹・菊菜・茸お浸し
一、小河豚せんざんき

割鮮 鯛

煮物椀 玉地蒸し 生姜餡

炙り肴 牛ふいれ肉炙り

進肴 茸と湯葉の飛竜頭

強肴 牡蠣ふらい

食事 五穀米 香の物
白味噌仕立て

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 一、ずわい蟹・菊菜・茸お浸し
一、胡麻豆腐

割鮮 鯛

煮物椀 玉地蒸し 生姜餡

炙り肴 鯛かま柚香焼

進肴 茸と湯葉の飛竜頭

強肴 牡蠣ふらい

食事 五穀米 香の物
白味噌仕立て

水菓子 季節の甘味

※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。

半べえ庭園

総料理長

川村

満

