

弥生(三月)のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円(税込)

酒菜

一、春香るお浸し
一、筍木の芽和え

白魚 桜麩 雛寿し

割鮮

櫻鯛 他

煮物椀

清汁仕立て

うぐいす餅 海老葛打ち

炙り肴

ノルデックサーモン白酒焼

進肴

牛ふいれ肉炙り

強肴

蓬豆富揚出し

食事

新生姜ご飯 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、春香るお浸し
一、筍木の芽和え

白魚 桜麩 雛寿し

割鮮

櫻鯛

煮物椀

清汁仕立て

うぐいす餅 海老葛打ち

炙り肴

ノルデックサーモン白酒焼

進肴

牛ふいれ肉炙り

強肴

蓬豆富揚出し

食事

新生姜ご飯 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

春香るお浸し

割鮮

櫻鯛

煮物椀

清汁仕立て

うぐいす餅 海老葛打ち

炙り肴

ノルデックサーモン白酒焼

進肴

白魚・烏賊・分葱てっばい茗荷

強肴

海老湯葉揚出し

食事

新生姜ご飯 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

