

皐月(五月) お献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円(税込)

酒菜

炙り鯛一口寿し
粽 福沙焼 胡麻和え
つの字海老 串物色々

割鮮

鯛 車海老 甲烏賊

煮物椀

清汁仕立て
南京百合根真如

炙り肴

牛ふいれ肉炙り

進肴

眼張吉野煮

強肴

穴子磯辺揚げ

食事

じゃこ飯 香の物
合せ汁

水菓子

季節の甘味

懐石 月光

一一〇〇〇円(税込)

酒菜

炙り鯛一口寿し
粽 福沙焼 胡麻和え
つの字海老 串物色々

割鮮

鯛切り重ね

煮物椀

清汁仕立て
南京百合根真如

炙り肴

牛ふいれ肉炙り

進肴

海老東寺巻き

強肴

穴子磯辺揚げ

食事

じゃこ飯 香の物
合せ汁

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

粽 福沙焼 串打ち色々
割鮮 鯛切り重ね

煮物椀

清汁仕立て
南京百合根真如

炙り肴

鯛かま木の芽焼き

進肴

海老東寺巻き

強肴

穴子磯辺揚げ

食事

じゃこ飯 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。