

水無月（6月） お献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜	一、水無月豆富
	一、穴子白煮紫米一口寿し
割 鮮	鯛 本鮪 鱧湯引き
煮物 椀	清汁仕立て
	ごつごつ海老真如
炙り肴	若鮎塩焼
進 肴	牛ふいれ肉炙り
強 肴	柔らか鮑・水雲
食 事	じゃこ飯 香の物
	しじみ汁
水菓子	季節の甘味

懐石 月光

一一〇〇〇円（税込）

酒 菜	一、水無月豆富
	一、穴子白煮紫米一口寿し
割 鮮	鯛 紋甲烏賊
煮物 椀	清汁仕立て
	ごつごつ海老真如
炙り肴	若鮎塩焼
進 肴	牛ふいれ肉炙り
強 肴	鱧湯引き
食 事	じゃこ飯 香の物
	しじみ汁
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	水無月豆富
割 鮮	鯛切り重ね
煮物 椀	大器蒸し
炙り肴	若鮎塩焼
進 肴	鱧・茄子揚出し
強 肴	水雲・叩きオクラ
食 事	じゃこ飯 香の物
	しじみ汁
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

