

長月（9月） お献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜 一、月見玉子 菊のお浸し

一、真蛸唐揚げ

割 鮮 鯛 他二種

煮物 椀 冬瓜汁 白玉 鶏団子 冬瓜

炙り肴 鰯幽庵赤酢掛け

進 肴 牛ふいれ肉炙り

強 肴 丸茄子と生麩田楽

食 事 焼きむすび茶漬け 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 一、月見玉子 菊のお浸し

一、真蛸唐揚げ

割 鮮 鯛 他一種

煮物 椀 冬瓜汁 白玉 鶏団子 冬瓜

炙り肴 鰯幽庵赤酢掛け

進 肴 牛ふいれ肉炙り

強 肴 穴子カピタン漬け

食 事 焼きむすび茶漬け 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 月見玉子 菊のお浸し

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 冬瓜汁 白玉 鶏団子 冬瓜

炙り肴 鰯幽庵赤酢掛け

強 肴 丸茄子と生麩田楽

食 事 焼きむすび茶漬け 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。