

神無月（10月） お献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜 海老アーモンド 福沙焼
本しめじ雲丹揚げ
小鯛卵うの花まぶし 他
割 鮮 もみじ鯛 他

煮物 椀 清汁仕立て

萩真如 ミニ広島菜

炙り肴 子持ち鮎酒盗焼き

進 肴 牛ふいれ肉炙り

強 肴 鱸利久揚げ

食 事 新米銀飯 香の物

止 椀 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 海老アーモンド 福沙焼
本しめじ雲丹揚げ
小鯛卵うの花まぶし 他
割 鮮 もみじ鯛

煮物 椀 清汁仕立て

萩真如 ミニ広島菜

炙り肴 子持ち鮎酒盗焼き

進 肴 牛ふいれ肉炙り

強 肴 真蛸・菊脍 酢ゼリー

食 事 新米銀飯 香の物

止 椀 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 海老アーモンド 福沙焼
本しめじ雲丹揚げ
小鯛卵うの花まぶし 他
割 鮮 もみじ鯛

煮物 椀 大器蒸し

菊餡 ふり柚子

炙り肴 鯛かま幽庵焼

強 肴 鱸利久揚げ

食 事 新米銀飯 香の物

止 椀 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。