

睦月（一月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜

鯛糍漬

小河豚せんざんぎ 菜の花 他

割 鮮

鯛 他二種盛り

煮物 椀

蕪菁蒸し

牡蠣 蟹 餅 百合根 海老

炙り肴

鯖西京漬

進 肴

牛ふいれ肉炙り

食 事

菜飯粥 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

鯛糍漬

小河豚せんざんぎ 菜の花 他

割 鮮

鯛

煮物 椀

蕪菁蒸し

牡蠣 蟹 餅 百合根 海老

炙り肴

鯖西京漬

進 肴

牛肉デミソース煮

食 事

菜飯粥 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

海老 数の子 膾

黒豆 菜の花 粕和え 枸杞の実

割 鮮

鯛

煮物 椀

蕪菁蒸し

牡蠣 蟹 餅 百合根 海老

炙り肴

鯖西京漬

進 肴

牛肉デミソース煮

食 事

菜飯粥 香の物

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