

師走(12月) お献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円(税込)

酒菜 一、海老 長芋 アボカド
胡桃 とんぶり白和え
一、炙りサゴシ一口寿し

割鮮 鯛 他

煮物椀 鯛蕪菁

炙り肴 寒鰯柚香焼

進肴 牛ふいれ肉炙り

強肴 ずわい蟹香り揚
牡蠣ふらい

占地雲丹揚

食事 焼むすび餡掛け 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、海老 長芋 アボカド
胡桃 とんぶり白和え
一、炙りサゴシ一口寿し

割鮮 鯛切り重

煮物椀 鯛蕪菁

炙り肴 寒鰯柚香焼

進肴 牛ふいれ肉炙り

強肴 牡蠣ふらい

食事 焼むすび餡掛け 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 海老 長芋 アボカド
胡桃 とんぶり白和え

割鮮 鯛切り重

煮物椀 野菜飛竜頭 五目餡

炙り肴 鯛かま柚香焼

強肴 牡蠣ふらい

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。