

弥生（三月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税サ込）

酒 菜

一、早春香るお浸し
一、雛寿し

白魚たらこ雲和え 他

割 鮮

櫻鯛 他

煮物 椀

うぐいす仕立て
タピオカ真如

炙り肴

黒毛和牛すね肉煮込み

進 肴

ほたる烏賊 分葱
広島若芽ゼリー

強 肴

蓬饅頭

食 事

鯛めし 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（税サ込）

酒 菜

早春香るお浸し

割 鮮

櫻鯛

煮物 椀

うぐいす仕立て
タピオカ真如

炙り肴

黒毛和牛すね肉煮込み

進 肴

ほたる烏賊 分葱
広島若芽ゼリー

強 肴

蓬饅頭

食 事

鯛めし 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（税サ込）

酒 菜

早春香るお浸し

割 鮮

櫻鯛

煮物 椀

小茶碗蒸し

炙り肴

シズ味噌幽庵焼き

進 肴

ほたる烏賊 分葱
広島若芽ゼリー

強 肴

蓬饅頭

食 事

鯛めし 香の物

止 椀

合せ汁

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