

卯月（四月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税サ込）

- 酒 菜 海老雲丹焼
かえり素揚げ うすい豆 他
- 割 鮮 櫻鯛 他
- 煮物椀 葛引き
櫻蒸し
- 炙り肴 牛ふいれ肉
- 進 肴 若筍煮
- 強 肴 稚鮎素揚げ
- 食 事 餡掛けうどん
- 水菓子 季節の甘味

懐石 月光

一一〇〇〇円（税サ込）

- 酒 菜 海老雲丹焼
かえり素揚げ うすい豆 他
- 割 鮮 櫻鯛
- 煮物椀 葛引き
櫻蒸し
- 炙り肴 合鴨ロース煮
花見鯉木の芽焼
- 進 肴 若筍煮
- 強 肴 稚鮎素揚げ
- 食 事 餡掛けうどん
- 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 湯葉豆腐
- 割 鮮 櫻鯛
- 煮物椀 葛引き
櫻蒸し
- 炙り肴 花見鯉木の芽焼
- 進 肴 真蛸と分葱ぬた和え
- 強 肴 桜海老と春野菜かき揚げ
- 食 事 餡掛けうどん
- 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