

皐月（五月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜 一、初夏の肴ゼリー寄せ
一、炙り煮穴子すし

割 鮮 鯛 他

煮物 椀 清汁仕立て
新玉葱 さつま

炙り肴 花見鰯赤酢
神石蒟蒻

進 肴 牛フィレ肉

強 肴 稚鮎素揚げ

食 事 新生姜ご飯 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 一、初夏の肴ゼリー寄せ
一、炙り煮穴子すし

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 清汁仕立て
新玉葱 さつま

炙り肴 花見鰯赤酢
神石蒟蒻

進 肴 合鴨口ース煮

強 肴 水雲 叩き芋

食 事 新生姜ご飯 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 初夏の肴ゼリー寄せ

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 清汁仕立て
新玉葱 さつま

炙り肴 花見鰯赤酢
神石蒟蒻

進 肴 合鴨口ース煮

食 事 新生姜ご飯 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