

葉月（八月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜

一、鱧カピタン
一、夏野菜冷しのっぺい

割 鮮

鯛 他

煮物 椀

半割スープ仕立て
椎茸海老射込み

炙り肴

鱸レモン糀蓼酢掛け

進 肴

金時草 ゆば ヨリ海老

強 肴

牛フィレ肉と丸茄子田楽

食 事

黒米と白米合せ蒸し寿し

止 椀

赤出汁

水菓子

季節の甘味

懐石 月光

一一〇〇〇円（税込）

酒 菜

一、鱧カピタン
一、夏野菜冷しのっぺい

割 鮮

鯛 鰹焼霜

煮物 椀

半割スープ仕立て
椎茸海老射込み

炙り肴

鱸レモン糀蓼酢掛け

強 肴

牛フィレ肉と丸茄子田楽

食 事

黒米と白米合せ蒸し寿し

止 椀

赤出汁

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

夏野菜冷しのっぺい

割 鮮

鯛 鰹焼霜

煮物 椀

半割スープ仕立て
椎茸海老射込み

炙り肴

鱸レモン糀蓼酢掛け

強 肴

丸茄子田楽

食 事

黒米と白米合せ蒸し寿し

止 椀

赤出汁

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。