

長月（九月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜 一、炙り海老 大根
松きの子 他
一、旬果実白和え

割 鮮 鯛 他

煮物 椀 冬瓜汁

炙り肴 鯛塩糀焼き

進 肴 牛フィレ肉

強 肴 栗麩饅頭

食 事 五穀米

止 椀 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、炙り海老 大根
松きの子 他
一、旬果実白和え

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 冬瓜汁

炙り肴 鯛塩糀焼き

進 肴 焼目鱧千里蒸し

強 肴 栗麩饅頭

食 事 五穀米

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（税込）

酒 菜 炙り海老 小蕪
松きの子 他

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 冬瓜汁

炙り肴 鯛塩糀焼き

強 肴 栗麩饅頭

食 事 五穀米

止 椀 合せ汁

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。