

神無月(十月)のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円(税サ込)

酒 菜 舞茸 水菜 紅葉和え 他

割 鮮 もみじ鯛 他

煮物 椀 清汁仕立て ごつごつ海老真如 松茸 他

炙り肴 内海水かれい一汐干し

進 肴 牛フィレ肉

強 肴 蟹棒 いくら なめこ雲

食 事 新米銀飯

止 椀 合せ汁

水菓子 無花果甲州煮

ヨーグルト掛け ワインゼリー

懐石 月光

一一〇〇〇円(税サ込)

酒 菜 舞茸 水菜 紅葉和え 他

割 鮮 もみじ鯛

煮物 椀 清汁仕立て ごつごつ海老真如 他

炙り肴 内海水かれい一汐干し

進 肴 合鴨コース

強 肴 蟹棒 いくら なめこ雲

食 事 新米銀飯

止 椀 合せ汁

水菓子 無花果甲州煮

ヨーグルト掛け ワインゼリー

お昼の懐石 初風(平日限定)

七七〇〇円(税サ込)

酒 菜 舞茸 水菜 紅葉和え 他

割 鮮 もみじ鯛

煮物 椀 清汁仕立て ごつごつ海老真如 他

炙り肴 鰯幽庵焼

進 肴 合鴨コース

食 事 新米銀飯

止 椀 合せ汁

水菓子 無花果甲州煮

ヨーグルト掛け ワインゼリー

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。