

如月(二月)のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円(税込)

酒 菜 烏賊分葱ぬた和え 蟹炙り 福沙焼
茶ぶり赤なまこ 酒粕チーズ 他

割 鮮 鯛 他

煮物 椀 小海老ほか薯蕷蒸し

炙り肴 ノルディックサーモン
バジルポテト焼き

進 肴 牛ふいれ肉の炙り

強 肴 ジャンボ椎茸の海老射込み

食 事 牡蠣時雨茶漬け 香の物

水菓子 季節の甘味

懐石 月光

一一〇〇〇円(税込)

酒 菜 烏賊分葱ぬた和え 蟹炙り

割 鮮 鯛の切り重

煮物 椀 小海老ほか薯蕷蒸し

炙り肴 ノルディックサーモン
バジルポテト焼き

進 肴 牛ふいれ肉の炙り

強 肴 ジャンボ椎茸の海老射込み

食 事 牡蠣時雨茶漬け 香の物

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 烏賊分葱ぬた和え 蟹炙り

割 鮮 鯛の切り重

煮物 椀 小海老ほか薯蕷蒸し

炙り肴 ノルディックサーモン
バジルポテト焼き

進 肴 鯛かまのあら焼き

食 事 牡蠣時雨茶漬け 香の物

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。