

弥生（三月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

- 酒 菜 春香るお浸し
- 割 鮮 櫻鯛
- 煮物 椀 玉地蒸し
- 炙り肴 牛フィレ肉
- 進 肴 蓬饅頭
- 強 肴 ほたる烏賊 わけぎぬた和え
- 食 事 ふき味噌茶漬け 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 春香るお浸し
- 割 鮮 櫻鯛
- 炙り肴 鰯幽庵焼き
- 進 肴 蓬饅頭
- 強 肴 公魚雲丹揚げ
- 食 事 ふき味噌茶漬け 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 胡麻豆腐 白魚 うるい 他
- 割 鮮 櫻鯛
- 炙り肴 鰯幽庵焼き
- 進 肴 蓬饅頭
- 強 肴 公魚雲丹揚げ
- 食 事 ふき味噌茶漬け 香の物
- 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