

卯月（四月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜	春爛漫ゼリー寄せ	若葉餡
割 鮮	櫻鯛	他
煮物椀	清汁仕立て	海老若草 葛豆腐
炙り肴	花見鯉木の芽焼き	
進 肴	牛フィレ	
強 肴	穴子磯辺揚げ	
食 事	新生姜ご飯	香の物
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	春爛漫ゼリー寄せ	若葉餡
割 鮮	櫻鯛	
煮物椀	鯛葛打ち	
炙り肴	花見鯉木の芽焼き	
進 肴	牛ロース	
強 肴	海老若草	擬製豆腐
食 事	新生姜ご飯	香の物
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	春爛漫ゼリー寄せ	若葉餡
割 鮮	櫻鯛	
煮物椀	鯛葛打ち	
炙り肴	花見鯉木の芽焼き	
進 肴	穴子桜蒸し	
強 肴	海老二味揚げ	
食 事	新生姜ご飯	香の物
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。