

皐月（五月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜 冷し蒸し 生クリーム
蟹 アスパラ 帆立 他

割 鮮 鯛 他

煮物 椀 千草真如

鱧黄味煮 楓麩

炙り肴 すすき油焼き

進 肴 国産牛ロース肉

強 肴 稚鮎カピタン

食 事 鯛飯 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 冷し蒸し 生クリーム
蟹 アスパラ 帆立 他

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 千草真如

楓麩 木の芽

炙り肴 花見鯉赤酢餡

進 肴 国産牛ロース肉

強 肴 稚鮎カピタン

食 事 鯛飯 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 冷し蒸し 生クリーム
蟹 アスパラ 帆立 他

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 千草真如

楓麩 木の芽

炙り肴 花見鯉赤酢餡

進 肴 広島ハーブ鶏レモン糀焼

強 肴 穴子カピタン

食 事 鯛飯 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。