

水無月（六月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜	薯蕷羹
蟹	いくら 山葵ずんだ
割 鮮	鯛 他
煮物椀	胡麻豆腐湯葉包み つの字海老 新じゅん菜
炙り肴	香魚塩焼 水雲 福沙焼 他
進 肴	国産牛フィレ肉
強 肴	地蛸柔らか煮
食 事	銀飯 ちりめん山椒 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	薯蕷羹
蟹	いくら 山葵ずんだ
割 鮮	鯛切り重ね
煮物椀	胡麻豆腐湯葉包み
炙り肴	香魚塩焼 福沙焼
進 肴	牛フィレ肉
強 肴	しらす 水雲 小海老 じゅん菜
食 事	ゆかりご飯 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	薯蕷羹 山葵ずんだ
割 鮮	鯛切り重ね
煮物椀	茶碗蒸し
炙り肴	香魚塩焼
進 肴	蓮根はさみ揚
強 肴	しらす 水雲 胡瓜
食 事	ゆかりご飯 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。