

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 海老 新じゆん菜
- 炙り肴 香魚塩焼 水雲 福沙焼 他
- 進 肴 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 じゆん菜
- 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 蓮根はきみ揚
- 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。