

文月（七月）のお献立

懐石 富嶽

一四三〇〇円（税込）

酒 菜 温度玉子 つる紫浸し
湯葉 叩きオクラ

割 鮮 鯛 他

煮物 椀 もろこしあられ揚
白木くらげ 黄ズッキーニ

炙り肴 香魚塩焼 蓼酢

進 肴 牛フィレ肉と丸茄子田楽

強 肴 鱧湯引き 梅土佐酢掛け

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 温度玉子 つる紫浸し
湯葉 叩きオクラ

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 もろこしあられ揚
白木くらげ 黄ズッキーニ

炙り肴 香魚塩焼 蓼酢

進 肴 丸茄子鳥そぼろ田楽

強 肴 鱧湯引き 梅土佐酢掛け

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

お昼の懐石 初風（平日限定）

七七〇〇円（税込）

酒 菜 温度玉子 つる紫浸し
湯葉 叩きオクラ

割 鮮 鯛切り重ね

煮物 椀 もろこしあられ揚

炙り肴 香魚塩焼 蓼酢

進 肴 丸茄子鳥そぼろ田楽

強 肴 ちりめん鱧 胡瓜 茗荷

食 事 ゆかりご飯 香の物
止 椀 合せ汁

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