

懐石コース

富嶽

Fugaku

一四三〇〇円(税込)

小前菜

大和町のミニトマトとモッツアレラ
吉和の鮑茸の出し浸し

冷製前菜

鯛 間八

スープ

鮎・冬瓜の清汁仕立て

魚料理

鰯の柚香焼き

お口直し

鮮魚の彩りワインマリネ

肉料理

広島県産牛ロース肉グリエ

お食事

新生姜・県産ちりめんじゃこご飯
合わせ汁 香の物

デザート

マンゴープリン

半べえ 料理顧問 横山 正

※仕入れ状況により内容が変わることがあります。ご了承ください。