

懐石コース

富嶽

Fugaku

一四三〇〇円(税込)

小前菜

炙り秋刀魚 モツツアレラ
秋茄子旨味出し

冷前菜

瀬戸内鯛 間八

温前菜

穴子 安芸津じゃが芋 銀杏のココット
茶碗蒸し仕立て

本日魚料理

鰯の広島グリーンレモン幽庵焼き

お口直し

瀬戸内レモンのソルベ

肉料理

広島県産牛ロース肉グリエ
県産いちじくのロースト

お食事

女鹿平舞茸と釜揚げしらすご飯
香の物 ・ 合わせ汁

デザート

広島レモンプリン

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。