懐石コース

富嶽 Fugaku

一四三〇〇円（税込）

小前菜　炙り鯛　モッツァレラチーズ
女鹿平舞茸の芳醇な出汁仕立て

前菜壱　①湯引き鮪の薄造り　山葵の香り
②自家製レモン豆腐　シャインマスカット
③ローストビーフと吉和の鮑茸
ヴィンコット

前菜弐　シルクスイートと林檎のスープ
松きのこの和コンソメフラン

お魚料理　鰈のポワレ　～広島みかん香る味噌幽庵風～
蕪の柔らかブレゼ・茸

お口直し　山椒香る瀬戸内レモンのソルベ

お肉料理　広島県産牛ロース肉グリエ
県産柿のキャラメリゼ
安芸津産ジャガイモのピューレ

お食事　広島県産吉山米の新米御飯
香の物　・　合わせ汁

デザート　広島柑橘のパンナコッタ
蜂蜜みかんソース

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。