

霜月 富士 御献立

前菜

鮫鰾肝 長芋 ポン酢 打ち葱
丸十 蓮根煎餅 銀杏
サーモン押し鮨 鴨コース
蒟蒻田舎煮 山桃

お椀

鱈昆布巻き 零余子真丈 占地含め
つる菜 柚子

刺身

三種盛り 妻彩々 土佐醤油 山葵

焼物

甲州牛溶岩焼き 焼き野菜 岩塩 レモン
自家製和風ソース

蓋物

海老芋含め 豚角煮 湯葉含め
ブロッコリー 口辛子

揚げ物

そばがき 太刀魚唐揚げ 白髪葱
木ノ子餡 山葵

ご飯

栗ご飯 赤出汁 香の物

水菓子

きな粉ムース 柿 キウイ
ラズベリー ホイップクリーム

仕入れの状況により、一部内容が変更になる場合がございます。

富士ビューホテル
料理長 藤田 隆行