

霜月 華 御献立

前 菜

鮫鰾肝 長芋 ポン酢 打ち葱
丸十 蓮根煎餅 銀杏
サーモン押し鮭 鴨ロース
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

鱈柚香焼き 南瓜旨煮 焼き栗 はじかみ

蓋 物

海老芋含め 豚角煮 湯葉含め
ブロッコリー 口辛子

揚 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

富士ビューホテル

料理長 藤田

隆行

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。