

令和七年十月 富士山プレミアム

【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 二六、五〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し
秋鮭雲和え いくら 柚子

温 菜

鯛春巻き揚げ
胡麻豆腐 甘酢餡掛け

吸 物

松茸土瓶蒸し
海老 白舞茸 三つ葉 酢橘

揚 物

天婦羅盛合せ
海老 旬の海鮮 季節野菜

サ ラ ダ

会津水耕栽培野菜
生ハム ドレッシング

肉 料 理

鉄板カウンター「竹花亭」より
黒毛和牛ステーキ
彩り野菜

食 事

寿司カウンター「清水」より
旬の握り寿司盛合せ
赤出汁

デザート

本日のデザート

※仕入れの影響により、献立内容に変更がある場合がございます。

日本料理 **なだ万**

令和七年十月 懷石「桐」【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 ニ〇、〇〇〇円

御 献 立

旬 菜

季節野菜の浸し
秋鮭霽和え
いくら 柚子
唐墨クリームチーズ
あられ胡瓜

吸 物

松茸土瓶蒸し
海老 白舞茸
三つ葉 酢橘

造 り

本日の盛合せ

煮 物

甘鯛蕪蒸し
百合根 銀杏 木耳
山葵 なめこ餡

合 肴

鯛春巻き揚げ
胡麻豆腐
甘酢餡掛け

焼 物

和牛白味噌チーズ焼き
彩り野菜

食 事

季節の御飯

デザート

本日のデザート

※仕入れの影響により、献立内容に変更がある場合がございます。

令和七年十月 富士山【ランチ・ディナー】

御料理価格 税サ込 一五、〇〇〇円

御 献 立

先 付

季節野菜の浸し
秋鮭雲和え
いくら 柚子

温 菜

鯛春巻き揚げ
胡麻豆腐
甘酢餡掛け

蒸 物

秋の実茶碗蒸し
三つ葉

揚 物

天婦羅盛合せ
海老 季節野菜

サ ラ ダ

会津水耕栽培サラダ
ドレッシング

肉 料 理

和牛すき焼き
彩り野菜

食 事

寿司盛り合せ
赤出汁

デ ザ ー ト

本日のデザート

※仕入れの影響により、献立内容に変更がある場合がございます。