

令和八年七月 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
汲み湯葉茶巾 生雲丹
蒸し鶏と海月胡麻酢和え
穴子笹巻すし 海老あられ揚げ
枝豆真丈 カステラ玉子

蒸 物

海老と夏野菜スープ蒸し
南瓜 オクラ ヤングコーン
海老そぼろあんかけ

揚 物

天婦羅盛り合わせ
海老 季節野菜

サ ラ ダ

会津水耕栽培野菜

肉 料 理

鉄板カウンスター「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。

令和八年七月 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
汲み湯葉茶巾 生雲丹
蒸し鶏と海月胡麻酢和え
穴子笹巻すし 海老あられ揚げ
枝豆真丈 カステラ玉子

吸 物

清汁仕立て
鱧葛打ち あおさ真丈
ジュンサイ 蛇の目野菜 梅肉
青柚子

造 り

本日の御造り
あしらい

煮 物

炊き合わせ
蛸柔らか煮 丸茄子 里芋
冬瓜 スナップエンドウ

焼 物

国産牛和風ロースト
添え野菜 クレソン 香味たれ
夏鰯蓼焼き

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。

日本料理 **なだ万**

令和八年七月 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

旬 菜

季節野菜の浸し
汲み湯葉茶巾
蒸し鶏と海月胡麻酢和え
穴子笹巻すし 海老あられ揚げ
枝豆真丈 カステラ玉子

温 菜

海老と夏野菜スープ蒸し
南瓜 オクラ ヤングコーン
海老そばろあんかけ

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

主 菜

小鍋にて
神戸牛すき焼き 溶き玉子

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。