

文月プラン

一、前菜

鱈笹巻鮓 谷中生姜
穴子八幡巻き
南瓜スープ トマトジュレ
手長海老生姜煮
温薫昆布メ 長芋
替り玉子
茄子煎餅

一、お椀

すずきくず打ち
冬瓜 梅干し 長ひじき
柚子

一、お差し身

「千代口」

本日のお差し身
妻彩々 山葵
土佐正油

一、焼物

鮭替り焼き ジャガ芋
牛房煎餅 酢取妙姜子

一、煮物

鰯茄子
糸うり 人参 モロッコ豆

一、ご飯

天井
玉蜀黍 鱈 志々唐
香の物
赤出し汁

一、水菓子

レモンシャーベット
ラズベリー 黒豆
ミント

甲府富士屋ホテル

総料理長

元井 哲也