

# 睦月 プラン

## 一、祝肴

柿なます

木茸 胡瓜

胡麻あん 松の実

小鯛小袖鮨

蟹入り厚焼き

千社唐床漬け

鯿昆布巻き

数の子土佐漬け

黒豆松葉刺し

田作り青のり風味

## 一、お椀

金時人参すり流し

あわ麩 大根 つる菜

胡椒

## 一、お差し身

鮪 鯛 湯葉

妻彩々 山葵

「千代口」  
土佐正油

## 一、焼物

鱈奉書焼き

鱈白子 占地 水菜 焼葱

「千代口」  
ちり酢 すだち

## 一、煮物

大蕪土佐煮 筍土佐煮

穴子旨煮 春菊

旨出しあん 香里柚子

## 一、揚物

パンけんちん揚げ

里芋入海老進丈

紅白素麺 赤おろし

「千代口」  
白そば汁

## 一、ご飯

じゃごご飯

赤出汁

香の物

## 一、水菓子

みかんゼリー

苺 キウイ ミント

甲府富士屋ホテル

総料理長 元井 哲也