

長月 プラン

一、前菜

焼穴子胡麻クリームかけ 白木茸 胡瓜 こんにゃく
むかご
秋刀魚炙り鮓 甘がり
鮎昆布巻き
くり胡麻塩焼き
菊花海老 銀杏松葉刺し
厚焼玉子

一、汁物

きの子汁
そばがき 雑きの子
白髪ねぎ

一、お差し身

鮪切重ね
鯉昆布^メ 湯葉
妻彩々 山葵

一、焼物

名残り鮭糍漬け
厚焼玉子 山の芋梅香漬 鮎甘露鮓
銀杏 かりかり大根 菊花和え いくら

一、小茶碗

小蕪土佐煮 菊花あん
合鴨治部煮 山葵

一、揚物

宝刀千段巻き
南瓜 青唐
赤おろし 白そば汁

一、ご飯

「千代口」
くりご飯
香の物 三種盛り
留椀 木茸進丈

一、水菓子

マンゴーアイス

甲府富士屋ホテル

総料理長 元井 哲也