

皐月 富士 御献立

前 菜

胡麻豆腐 湯葉 蕨 割り醤油  
筍 独活 烏賊酒蒸し 木ノ芽味噌  
粒貝山葵和え 鶏オイル蒸し  
小鯛押し鮓 海老絹田巻き 花豆蜜煮

沢煮椀

鯛火取り 榎木茸 人参 貝割大根  
錦糸玉子 口胡椒

御刺身

三種盛り 妻彩々 土佐醤油 山葵（わさび）

焼 物

甲州牛溶岩焼き 焼き野菜 岩塩 レモン  
自家製和風ソース

温 物

蛍烏賊 うるい 白魚 筍 玉子とじ

揚 物

惣芽サーモン巻き ごごみ 露の唐  
岩塩 レモン

ご 飯

桜海老ご飯 赤出汁 香の物

水菓子

紅茶ゼリー メロン オレンジ  
キウイ 苺 バナナ ミント

富士ビューホテル  
料理長 藤田 隆行

※食材の都合により献立が変わる場合がございます。

