

秋の恵み

前 菜	焼き秋刀魚の棒寿司 栗利休焼き 银杏松葉差し 豆乳寄せ 牛蒡もち豚巻 春菊と網茸のお浸し 新蓮根の挟み揚げ 石川小芋の抹茶田楽
御 椀	土瓶蒸し
向 付	下田産伊勢海老と 沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸
焼 物	富士山サーモンのオイル焼き たっぷりのきのこ添え
合 肴	大栄螺の壺焼き
中 皿	和牛すき焼きと富士宮のこだわり玉子
煮 物	帆立入り菊花真薯と胡麻豆腐蒸し
御食事	桜海老御飯
止 椀	朝日蟹の味噌汁
香の物	季節野菜の漬物
水菓子	ほうじ茶ケーキと季節の果物

¥14,500 (税・サ別)

日本料理 權 料理長 佐々木孝明

食材の入荷状況により産地やメニュー内容が変更になる場合があります。

その他、予めご予約により ¥17,500/¥21,000/¥26,000 (すべて税・サ別) のコース料理もご用意できます。