

# 師走 富士 御献立

## 前菜

鮫肝豆腐 千枚蕪 チヤイブ ポン酢  
ホタル烏賊 沖漬け 長芋  
山海月 大根 人参 胡麻和え  
サーモン押し鮭 鴨ロース 粒マスタード  
カリフラワー甘酢 花豆蜜煮

## お椀

鱈昆布巻き 零余子真丈 椎茸含め  
つる菜 柚子

## 刺身

三種盛り 妻彩々 土佐醤油 山葵

## 焼物

甲州牛溶岩焼き 焼き野菜 岩塩 レモン  
自家製甘口和風ソース

## 蓋物

蕪含め 豚角煮 占地含め  
十六豆 口辛子

## 揚げ物

海老芋白扇揚げ 太刀魚唐揚げ  
青唐 みぞれ餡掛け

## ご飯

浅利ご飯 赤出汁 香の物

## 水菓子

オレンジ キウイ 林檎 苺  
紅茶ゼリー ミント

富士ビューホテル料理長  
藤田 隆行

仕入れの状況により、一部内容が変更になる場合がございます。