

師走 華 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

カマス塩麴焼き 南瓜旨煮 唐墨大根
はじかみ

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。