

日本料理 ふじ



皐月の会席 “新緑の薫り”

お一人様 6,000円

御 献 立

- 【前 菜】 赤貝沼田和え 鱈黄身酒粕焼 熨斗梅チーズ
蛸柔らか煮 海老黄身寿司 蚕豆 こごみ
- 【椀 物】 沢煮仕立て
新牛蒡 独活 椎茸 人参 ベーコン 三つ葉
- 【お造り】 料理長おまかせ鮮魚 妻彩々
- 【焼 物】 福子若草焼 牛肉アスパラ巻 酢取生姜
- 【煮 物】 蓮根饅頭 筍 露青煮 木の芽
- 【揚 物】 稚鮎 花山葵 茗荷 酢橘 藻塩
- 【お食事】 深川飯 赤出汁 香の物
- 【水菓子】 季節の水菓子

※入荷状況により献立内容に変更がある場合がございます

会席に合わせて

旨い日本酒

ホテルセレクト

酔 鯨 すいけい
特別純米酒【高知】



原料米を55%まで磨き上げ、鏡川源流域の湧き水を使用し低温でゆっくり醸された爽やかな酸味とキレのある味わいの一本。

一合 800円 四合瓶 3,000円

期間：5月 8日(月) ~ 5月 31日(水)

HOTEL GRAND HILL
ICHIGAYA

【ご予約・お問合せは】 東館地下1階 日本料理 ふじ TEL:03-3268-0119

営業時間 夜席 17:00~22:00 / 土日祝 17:00~21:00 (土日祝日の会席のご利用は、ご予約にて承ります)