日本料理 ふじ

弥生の会席
“陽春のおもてなし”

お一人様 6,000円

御　献　立

【先　付】　蛍烏賊　独活　うるい　こごみ　菜の花　芥子酢味噌
【椀　物】　豌豆擂流し仕立
　　たらば蟹　桜花蕪　姫皮　鉤蕨　口取り　木の芽
【お造り】　料理長おまかせ鮮魚　あしらい色々
【焼八寸】　筍山椒焼　飯蛸桜煮　帆立貝カダイフ揚　蚕豆
　　たらの芽　酢取茗荷　藻塩　レモン
【煮　物】　高野豆富海老博多　鯛の子時雨煮　蕗　椎茸
【お食事】　桜海老釜炊ご飯　香の物　赤出汁
【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

乾坤一 けんこんいち
特別純米酒【宮城】

29年 2月製造の新酒。飯米ササニシキを使用。柔らかい口当り、キレがよく、お米の旨味が溶け込んだ味わいの一本。

一合 800円　　四合瓶 3,000円

期間：3月 1日(水) ～ 3月 31日(金)

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）