

富士コース 一五、七三〇円

(税込・サービス料込)

お献立

旬菜

鮪と烏賊の酒盗和え

レタス ラディツシュ

アスパラ豆腐

蟹 美味出汁

稚鮎磯辺揚 蚕豆

造り

握り寿司

代り

鮪 鯛 穴子

本日の巻物

焼物

A5黒毛和牛フィレ肉

生野菜

蟹サラダ

揚物

天婦羅盛合わせ

海老 鱈 穴子 野菜

食事

稲庭うどん

水菓子

本日のフルーツ

令和八年 五月

旬味 京橋本店

料理長 相崎 慶雄