

9月の
おしながき

季節御膳

2,750円

(花籠御膳)



- ・天婦羅 鮎・鱈・野菜 酢味噌
- ・玉子豆腐 エビ・オクラ
- ・甲斐サーモンと焼き茄子のマリネ
- ・カンパチの酢の物
- ・信玄鶏と湯葉
- ・米茄子のお浸し 和牛ローストビーフ添え
- ・富士桜ポークのみそ焼き
- ・鮪の山かけ
- ・湯引きハモ
- ・味噌汁・白飯・香の物

旬な食材を使い見た目も華やかな季節御膳
たくさんのメニューがお楽しみいただける人気の一品です



山口県産鱧天せいろ蕎麦

旬の鱧を天ぷらにしました。

産後のこの時期は身が肥え、脂が乗って体表が金色を帯びてきます。

この時期の鱧は「金ハモ」や「落ちハモ」と呼ばれ、別の旬となります。

1,880円(税込)

旅館 富士野屋

国産

うなぎ
な
重

約125g

3,410円(税込み)



旅館 富士野屋

う

な

重

〈松〉うなぎ重 (約170g)
2,530円 (税込み)



〈竹〉うなぎ重 (約125g)
1,980円 (税込み)



〈梅〉うなぎ重 (約85g)
1,540円 (税込み)

