

烏帽子兜を添えて
溶岩焼きと深川釜飯

前八寸 一、蛸からし酢味噌和え

一、煮穴子棒寿司

一、蝦夷鮑やわらか煮

一、黒無花果甲州寄せ

一、醍醐西京黄金焼き

一、サーモン長芋巻

氷丸包み

お向 活き平目洗い

葱醬油 山葵

温物 釜揚雲吞

帆立 海老 合引肉

針葱 胡麻ポン酢

焼物 富士の溶岩石

ワインビーフ

野菜色々

食事 浅利釜飯(深川飯)

刻み揚げ

止椀 浅利味噌汁

香の物 糠漬け

甘味 新尊菜と季節のフルーツ

黒蜜

令和五年 五月

富士ゴルフコース

料理長 菊池 昌一郎