

# 如月 北海道

一、先付

蟹と蕪玉地蒸し

白木茸

旨出しあん 柚子

一、お差し身

寒鮓 ぼたん海老

梅貝

妻彩々 山葵

梅正油

一、焼物

三種

ほっけ風干し

鮭ちゃんちゃん焼き

じゃが芋チーズ焼き

一、煮物替り

一人鍋

石狩鍋

鮭 冬野菜彩々

一、揚物

蟹甲羅揚げ

青唐

割ソース

一、ご飯

いくら丼

香の物

干のり汁

一、甘味

汁粉

白玉

甲府富士屋ホテル

総料理長

元井 哲也