

# 郷食 ~ Kyoh ~

55,000 円 (税込)

富士の国 北の丸 饗膳

## 前 菜



・名物姫サザエの香草焼き



・新筍と生若芽の旨煮



・若竹豆腐と鯛子



・唐墨大根と干し柿

## 造 り

旬魚の盛り合わせ



遠州 栄醤油

## 温 菜

タラバ蟹とすっぽんのステーキ 榛色のソース



## 椀 物

地蛤の若竹汁



## 馳 走

甘鯛と伊勢海老のアンクルート



雲丹風味のソース

## 箸休め

本日のお口直し

## 焼き物

静岡 2種の黒毛和牛の食べ比べ



## 食 事

客前握り寿司



浜名湖 浅利の吸い物

## 甘 味

北の丸特製デザート



・デザートワゴンサービス

特定原材料 8 品目

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ



KATSURAGI  
Hotel Kitanomaru

# 吟 ~ Gin ~

29,700 円 (税込)

## 前菜 北の丸 卯月の味覚

-  ・若竹豆腐
-  ・幸海老塩焼き
-  ・しあわせ野菜と蛍烏賊のぬた和え
-  ・カシューナッツの蜜煮と野菜煎餅
-  ・伝統の姫サザエ香草焼き

## 造り 春のお造り盛り合わせ 遠州横須賀 栄醤油



## 椀物 蛤の若竹汁



## 馳走 オマールブルーのポワレ シャンパン風味とタラバ蟹のピタカ



## 箸休め 本日のお口直し

## 焼き物 三ヶ日産黒毛和牛ロース肉の炭火焼き



## 食事 駿河湾桜海老の土鍋御飯 香の物



## 甘味 北の丸特製デザート



特定原材料 8 品目

							
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ



KATSURAGI  
Hotel Kitanomaru

# 舞 ~ Mai ~

24,200 円 (税込)

## 前菜 北の丸 陽春の膳

- ・ 若竹豆腐
- ・ 辛海老塩焼き
- ・ しあわせ野菜と蛍烏賊のぬた和え
- ・ カシューナッツの密煮と野菜煎餅
- ・ 伝統の姫サザエ香草焼き

## 造り 春のお造り盛り合わせ 遠州 栄醤油



## 椀物 蛤の若竹汁



## 馳走 真鯛とオマール海老のパイ包み焼き



## 焼き物 黒毛和牛三ヶ日ロース肉の炭火焼き 静岡 selection

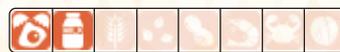


## 食事 駿河湾桜海老の土鍋御飯

味噌汁 香の物



## 甘味 北の丸特製デザート



特定原材料 8 品目

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ



KATSURAGI  
Hotel Kitanomaru

# 奏 ~ Kanade ~

18,700 円 (税込)

## 前菜 北の丸 卯月の膳



・若竹豆腐



・筍土佐和え



・しあわせ野菜と蛍烏賊のぬた和え



・カシューナッツの蜜煮と野菜煎餅

## 造り 名物 桜鯛の吐火羅造り



## 椀物 浅利貝とえんどう豆真丈の新緑仕立て



## 馳走 真鯛のポワレ ソース・デウグレレ



## 焼き物 黒毛牛三ヶ日フィレ肉のグリル



拘り野菜の菜園風

## 食事 落の薑と筍の炊き込み御飯



味噌汁 香の物

## 甘味 北の丸特製デザート



特定原材料 8 品目

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ



KATSURAGI  
Hotel Kitanomaru

# 音 ~ Oto ~

13,200 円 (税込)

## 前菜 北の丸 春風の取り合わせ



・葛城桜豆腐



・稚鮎の唐揚げ



・駿河湾桜海老の出し巻き玉子



・しあわせ野菜のお浸し

## 造り 春のお造り盛り合わせ



遠州 栄醤油

## 汁物 静岡地養鶏の沢煮椀 新緑仕立て



## 魚料理 鱈の若草焼き



## 馳走 拘りの三々日牛ロース肉の



カツレツ仕立て

## 食事 駿河湾桜海老の炊き込みご飯



味噌汁 香の物

## 甘味 季節の果物

特定原材料 8 品目

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	クルミ



KATSURAGI  
Hotel Kitanomaru