

郷食 ～ KYOH ～

52,000 円 (税込)

- 前 菜 北の丸饗膳
- 造 り 富士の国海幸
フローラルアイスに添えて
- 温 菜 山海の幸 宝楽焼き
- 名 物 黒鮑のステーキ 磯の香
- 凌 ぎ 本日のグラニテ
- 焼 物 近江牛の競演 瀬戸釜焼き
- 食 事 旬菜 握り寿司
- 甘 味 北の丸特製デザート



KATSURAGI
Hotel Kitanomaru

2021.09

極 ~ KIWAMI ~

27,500 円 (税込)

前 菜 北の丸饗膳

温 菜 浜名湖鰻の蒲焼とフォアグラ
ミルフィーユ仕立て

汁 物 名残鱧の土瓶仕立て

造 り 開秋の海幸盛り合わせ

焼 物 甘鯛と松茸の秋香タジン鍋

箸 休 本日のグラニテ

馳 走 黒毛和牛静岡育ち炭火焼
フィレとロースの競演

食 事 北の丸スタイル 鰻御飯
味噌汁 香の物

甘 味 北の丸特製冷果
珈琲



KATSURAGI
Hotel Kitanomaru

2021.09

贅 ~ ZEI ~

22,000 円 (税込)

前 菜 北の丸饗膳

温 菜 鮑と冬瓜の葛仕立て

造 り 初秋の海幸 盛り合わせ

汁 物 甘鯛と蛤のブイヤベース

蒸 物 伊勢海老の豊年蒸し

馳 走 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラ
治部煮仕立て

食 事 静岡名物 鰻御飯
味噌汁 香の物

甘 味 北の丸冷菓
珈琲



KATSURAGI
Hotel Kitanomaru

2021.09

雅 ~ MIYABI ~

16,500 円 (税込)

- 前 菜 北の丸 重陽の膳
- 造 り 本日の盛り合わせ
- 温 菜 金豚王の木の実焼き
- 椀 物 海老真薯と小蕪の清汁仕立て
- 焼 物 山海の幸豊年仕立て
- 馳 走 食通の静岡牛蒡ファイル肉
味噌風味焼き
- 食 事 帆立と茸の炊き込み御飯
味噌汁 香の物
- 甘 味 北の丸冷菓
珈琲



KATSURAGI
Hotel Kitanomaru

2021.09

彩 ~ IRODORI ~

11,000 円 (税込)

- 前 菜 秀麗の幸 取り合わせ
- 造 り 本日のお造り
- 汁 物 北の丸名物ブイヤベース
- 蒸 物 比叡湯葉と鱸の萩蒸し
- 馳 走 国産牛ロース肉のグリル
秋野菜添え
- 食 事 秋の実り おこわ御飯
味噌汁 香の物
- 甘 味 北の丸冷菓
珈琲



KATSURAGI
Hotel Kitanomaru

2021.09