季節膳

～ Kisetsuzen ～

11,000 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

えんどう豆の仕立て

焼き物　鰆の若草焼き

馳走　黒毛牛ロース肉のチーズピカタ

食事　春野菜の炊き込みご飯

味噌汁　香の物

甘味　季節の冷菓

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

202504

遠州北の丸膳

～遠州膳～

8,800 円（税込）

前　菜　北の丸　陽春の取り合わせ

- 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　初鰹と富士鱒のタタキを
229 年の伝統で

汁　物　静岡地養鶏の沢煮椀
えんどう豆の仕立て

馳　走　桜鯛の潮汁仕立て

焼き物　黒毛牛のポワレ　遠州拘り野菜添え

食　事　春野菜の炊き込みご飯
味噌汁　香の物

甘　味　季節の冷菓

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

202504

四季彩昼膳

～ Shikisai Hiruzen ～

6,600 円（税込）

前　菜　北の丸　卯月の取り合わせ

- 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　初鰹のタタキを 229 年の伝統で

汁　物　えんどう豆の摺り流し

蓋　物　紅富士鱒の春風蒸し

馳　走　クルトンを纏った静岡地養鶏のロティー

食　事　春野菜の炊き込みご飯
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

202504