

8月の
おしながき

花籠御膳

※1日10食限定 2,750円(税込)



- ・身延湯葉
- ・冷やし鉢 信玄鶏・彩野菜・ふぐ皮煮凝りがけ
- ・甲斐サーモンと夏野菜のマリネ
- ・鱧の湯引き造り 梅肉添え
- ・銀紙蒸し 富士桜ポークレモンバター蒸し
- ・天ぷら 鮎・夏野菜
- ・鮪類肉ステーキ・有機野菜
- ・味噌汁・白飯・香の物

旬な食材を使い見た目も華やかな花籠御膳
たくさんのメニューがお楽しみいただける人気の一品です



生冷や麦と 南鰯の手巻き寿司



地元の製麺所で作られた生冷麦麺。
さっぱりとした冷麦麺と
南鰯の手巻き寿司は夏にぴったり！
この機会にぜひお楽しみください。

1,320円（税込）

旅館 富士野屋

国産

うな重

約125g

3,410円(税込み)



旅館 富士野屋

うな重

〈松〉うな重 (約170g)
2,530円 (税込み)



〈竹〉うな重 (約125g)
1,980円 (税込み)



〈梅〉うな重 (約85g)
1,540円 (税込み)

