

食即良薬
 日事のおいしさ
 伝えます

晩飯

一年十二月

季節節如の

料理

松大亭

懐石社立

お天祥

三万円

朝献立

以宿泊様

以外の方

は予約で

お召し上がり

に申します

お天祥

五万円

富士屋旅館の昼献立

鰻重

特別な肉厚

太鰻

又おみ極上

二尾 一〇〇〇-

鰻蒲焼三尾

白焼蒲焼

二尾 六〇〇-

又おみ(太鰻)

一尾 五〇〇-

特上 中太鰻

三尾子

白焼蒲焼三尾

合心(小)

蒲焼二尾

各 七六〇-

上 中太鰻

一五尾 五八〇-

並 中太鰻

蒲焼三尾

三九〇-

鰻お返し

特上 七六〇-

上 五八〇-

並 三二〇-

刺身お返し

お膳

四八〇-

天婦羅

お膳

松 八八〇-

竹 五八〇-

梅 三八〇-

天丼 三六〇-

黒毛和牛

お膳

お膳

三〇〇-

二〇〇-

五八〇-