



プレスリリース

2021年8月20日

登録有形文化財の旧御用邸で旬の日本料理を味わう
旧御用邸 菊華荘の昼食新メニュー「献上御膳」を提供開始
富士屋ホテル

富士屋ホテル(神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/常務取締役 総支配人 佐藤 計)では、日本料理の旧御用邸 菊華荘にて昼食の新メニュー、「献上御膳」を2021年8月21日(土)より提供開始いたします。これまでの会席コースのほかにも、日本料理の味をお気軽にお楽しみいただけるメニューが加わりました。料理長(大石 孝)が旬の素材と出汁にこだわり、華やかな朱塗りの重ね箱に秋の季節感を表現いたします。登録有形文化財の純日本建築で味わう「献上御膳」。四季折々に移ろう日本庭園の景色を眺めながら旧御用邸 菊華荘の落ち着いた雰囲気の中でご昼食をお楽しみください。



旧御用邸 菊華荘外観



御座所



献上御膳(イメージ)



お料理(イメージ)

「旧御用邸 菊華荘の昼食新メニュー「献上御膳」」概要

- 【提供開始日】 2021年8月21日（土）より
- 【場 所】 富士屋ホテル 旧御用邸 菊華荘（日本料理）
- 【営業時間】 11:30～15:30（L.O. 14:00）
- 【料 金】 ￥5,000（税込） ＜限定10食＞
- 【お品書き】 先附/菘豆腐 美味出汁 山葵
献上箱/紅葉鯛 戻り鰹 あしらい一式
炊き合わせ 長芋 南瓜 秋茄子 もみじ麩 青味/柿と菊菜の白和え
菊花と笹身の胡麻よごし/細巻き玉子 鴨コース煮 砵巻き
生麩蒲焼き 蓮根煎餅 零余子/秋刀魚柚庵焼き 酢取茗荷
海老 丸十 占地 藻塩
食事/茸ご飯
香物/二種盛り合わせ
留椀/赤出汁 粉山椒
水菓子/季節の果物
甘味/栗善哉

*お品書きの内容は季節や仕入れ状況により急遽変更となる場合もございます。

【お問い合わせ】 TEL：0460-82-2211（予約担当 9：00～20：00）

MAIL：shukuhaku@fujiyahotel.co.jp

HP：<https://www.fujiyahotel.jp/>

【旧御用邸 菊華荘】明治28年皇室の宮ノ下御用邸として造営された由緒ある純日本建築の建物。
四季の移ろいを感じることができる庭園も見どころ。

本件に関する報道各位からのお問い合わせは

富士屋ホテル 営業企画課 広報

担当/鈴木 香

TEL:0460-82-2211 FAX:0460-82-2210

〒250-0404 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359

<https://www.fujiyahotel.jp/>

