



プレスリリース

2021年12月1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 味彩」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第二弾となる、「献上御膳 味彩」を2021年12月1日(水)より提供開始いたします。8月に販売を開始した新メニュー第一弾の「献上御膳」は、多くのお客よりご好評をいただいております。このたび、菊華荘の日本料理の味をさらにお楽しみいただけるよう、料理長(大石 孝)が、より「旬」の素材にこだわりその時期でしか味わえない味覚をご堪能いただけるメニュー「献上御膳 味彩」を新たに仕上げました。限定10食でのご提供となりますので、ご予約をおすすめします。登録有形文化財の純日本建築の落ち着いた雰囲気の中、美しい器に盛られた季節の恵みをご賞味ください。



旧御用邸 菊華荘外観



御座所



献上御膳味彩(イメージ)

「旧御用邸 菊華荘の昼食新メニュー「献上御膳 味彩」概要

【提供開始日】 2021年12月1日（水）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】 ￥7,000（税込）＜限定10食＞

【お品書き】 先附 荳胡麻豆富 美味出汁
献上箱 寒鰯 鮪 帆立 あしらえ一式
鰯大根 青味 針柚子
鰯の白子ぽん酢/根三つ葉お浸し 焼椎茸 もみ海苔 胡麻/細巻き玉子
椿寿司/百合根茶巾/河豚唐揚げ/海老芋おかき揚げ 青唐 藻塩 酢橘
御食事 蟹と蕪の炊き込みご飯 刻み菜
香の物 三種盛り
留椀 赤出汁 粉山椒
水菓子 季節の果物
甘味 どら焼き 翁しるこ

*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。
平成9年に国の登録有形文化財となる。

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 企画広報担当/鈴木 香
料飲部 企画担当/大田 笑子
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/>

