



プレスリリース

2022年7月22日

登録有形文化財 旧御用邸 菊華荘で旬の日本料理を味わう
「夏季限定 鰻土鍋御膳」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、旧御用邸 菊華荘にて贅沢に国産鰻を使用した鰻土鍋御膳の販売を開始いたしました。蒸した鰻をふんわりと焼き上げ、風味豊かなたれで味付けした関東風の蒲焼を、相性の良い牛蒡の土鍋御飯とともに提供いたします。艶やかな見た目と香ばしい香りが食欲を刺激します。さらに鰻だけでなく、お造りや煮物、天婦羅など、旬の素材をふんだんに使用した日本食もお楽しみいただけます。

明治28年より100年以上の歴史を誇る菊華荘にて、古くから続く日本ならではの栄養食をご堪能ください。



旧御用邸 菊華荘外観



御座所



先附・献上箱・水菓子・甘味



御食事 土鍋にて 鰻蒲焼き 牛蒡ご飯

旧御用邸 菊華荘「夏季限定 鰻土鍋御膳」概要

【提供期間】 2022年7月19日（火）～2022年8月31日（水）

【提供場所】 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】 ¥13,000（サービス料・税込）

【お品書き】 先附 魚素麵 美味出し 振り柚子
献上箱 伊佐木 縞鯉 ち鯛 あしらい一式
蓮根饅頭 冬瓜 南瓜 楓麩 鱈甲餡 溶芥子
鱧ざく 白芋茎黒胡麻和え 蛸胡瓜串打ち 金山寺味噌
鯔檸檬塩麩焼き 西瓜見立て 山桃密煮 鮎蓼揚げ
玉蜀黍の搔揚げ 枝豆の搔き揚げ 藻塩 檸檬
御食事 土鍋にて 鰻蒲焼き 牛蒡ご飯
香の物 小メロンの浅漬け ひょうたんのしょうゆ漬け
留椀 肝吸い
水菓子 季節の果物
甘味 ずんだ餅

*上記は7月のメニューとなります。

*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 角田 光裕

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/>