夕餉　八、〇〇〇円

壱の前菜
　旬のヒトサラ

弐の前菜
　鮑と冬瓜のスープ

参の前菜
　穴子白焼きフォアグラ
　ズッキーニソースと根セロリ

四の前菜
　北海道産帆立のムニエル
　爽やかなレモンが効いた白菜のすり流し

お口直し
　にごりオリーブオイルのグラニテ

お肉料理
　自家製糠床でつけた松阪ポークの炙り
　本山葵

ご飯　珍味　お味噌汁
　お櫃よりお好きなだけ

甘味
　キャラメルミカンアイス　ミカンコンフィー

お茶

夕餉　一〇、〇〇〇円

壱の前菜
　旬のヒトサラ

弐の前菜
　鮑と冬瓜のスープ

参の前菜
　穴子白焼きフォアグラ
　ズッキーニソースと根セロリ

四の前菜
　北海道産帆立のムニエル
　爽やかなレモンが効いた白菜のすり流し

お魚料理
　香ばしく焼き上げた本日の鮮魚
　ずわい蟹　百合根　九条葱
　昆布から旨みを十分に抽出した
　クリアな出汁に
　さらに魚介の旨みを加えて

お口直し
　にごりオリーブオイルのグラニテ

お肉料理
　特選黒毛和牛　氷温熟成
　「九州黒毛和牛」サーロイン
　旬野菜　雪わさびのソース

ご飯　珍味　お味噌汁
　お櫃よりお好きなだけ

甘味
　キャラメルミカンアイス　ミカンコンフィー

お茶

一品

旬菜
　前菜盛り合わせ　2500
　三浦野菜サラダ　1600

前菜
　〆鯖の炙りと昆布締め平目　1800
　旬の魚二種盛り
　氷温熟成本マグロテリーヌ　1700
　一週間奈良漬けにした
　フォアグラと〝ネラの卵〟
　茶碗蒸し　ごぼう茶餡　1700
　貝の蒸し焼き　1600

主菜
　本日の地鶏炙り焼き　1800
　糠床に漬けた
　松阪ポーク炙り焼き　2500
　ずわい蟹ステーキ
　焦がしバター醤油　3800
　本日の焼きもの魚　2500
　鹿児島黒牛サーロイン　4200

御食事
　丸ごと地鶏の出汁で
　炊き上げた土鍋ご飯　1000
　地鶏とあご出汁稲庭うどん　1000
　お茶漬け（梅・あおさ・鮭）　900

甘味
　ZEN　HOUSE
　本日のデザート　1200

※記載の価格はサービス料10％、消費税別となります