

夕餉

八八〇〇円

長月

厳しい暑さを乗り越えた食材は、香り高く旨味を増したもののばかりです。
里山の秋の味覚をお届けいたします。

京都の生湯葉 自家製いくら 茶碗蒸し

岡山県産じゃこ エシヤロット 紫蘇

酸味を効かしたソース

北海道産サロマ湖の帆立

バターナッツかぼちゃのすり流し

里芋 鯛 松茸 老舗鰹節店・築地和田久の鰹出汁

津軽林檎のグラニテ

岩手県産ホロホロ鳥の炙り焼き 大葉胡椒

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃よりお好きだけ

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし・なめこ

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きだけ

完熟柿を使用したフロマーージュブラン

練りたてわらび餅

お茶



夕餉

一一〇〇〇円

長月

厳しい暑さを乗り越えた食材は、香り高く旨味を増したもののばかりです。
里山の秋の味覚をお届けいたします。

京都の生湯葉 自家製いくら 茶碗蒸し

岡山県産じゃこ エシヤロット 紫蘇

酸味を効かしたソース

北海道産サロマ湖の帆立

バターナッツかぼちゃのすり流し

里芋 鯛 松茸 老舗鰹節店・築地和田久の鰹出汁

北海道産八角の炙り焼き 羅臼昆布塩

津軽林檎のグラニテ

鹿児島県産黒毛和牛ロース照り焼き

長野県西脇ファームのブランド卵「ネラ」

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃よりお好きだけ

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし・なめこ

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きだけ

完熟柿を使用したフロマーージュブラン

練りたてわらび餅

お茶

