

夕餉

八八〇〇円

神無月

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がかりです。里山の秋の味覚をお届けいたします。

愛知県産太刀魚炙り 自家製ぼん酢ジュレ

北海道根室産の毛蟹 蟹味噌 三輪そうめん

沖縄県産車海老しんびき粉揚げ 薬膳タルタルソース

千葉県産地蛤 銀杏 松茸 土鍋酒蒸し

洋梨グラニテ

岩手県産ホロホロ鶏 柚子醤油焼き

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃より好きだけ

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 お代わり好きだけ

鳴門金時アイス 富士林檎すり流し

自家製練りたてわらび餅

鹿児島県知覧茶



夕餉

一一〇〇〇円

神無月

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がかりです。里山の秋の味覚をお届けいたします。

愛知県産太刀魚炙り 自家製ぼん酢ジュレ

北海道根室産の毛蟹 蟹味噌 三輪そうめん

沖縄県産車海老しんびき粉揚げ 薬膳タルタルソース

千葉県産地蛤 銀杏 松茸 土鍋酒蒸し

北海道産きんき 西京味噌焼き

洋梨グラニテ

鹿児島県産「黒毛和牛」 醤油麹炙り焼き

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃より好きだけ

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 お代わり好きだけ

鳴門金時アイス 富士林檎すり流し

自家製練りたてわらび餅

八女茶 福岡

