

昼餉

三、五〇〇円

神無月

秋野菜には夏の疲労を回復し、冬の寒さに備え体を温める効果があります。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

蕪浅漬け

銀杏

つむらさきお浸し

しいたけ網焼き

菊花土佐酢和え

鳴門金時キャラメリゼ

辛子蓮根

焼き栗

旬の小鉢

ネラの卵わらび餡かけ柚子ポン酢

メインのお料理 一汁三菜

※一品お選びください

鮭西京味噌焼き

銀鱈柚庵焼き

佐賀県嬉野温泉豆腐と黒毛和牛脛肉煮(+400)

ご飯

山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなだけ

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし・あおさ

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きなだけ

甘味 ※一品お選びください

市田柿大福

焼き林檎 バニラアイス

抹茶ロールケーキ

お茶

八女茶 福岡



昼餉

四、五〇〇円

神無月

秋野菜には夏の疲労を回復し、冬の寒さに備え体を温める効果があります。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

蕪浅漬け

銀杏

つむらさきお浸し

しいたけ網焼き

菊花土佐酢和え

鳴門金時キャラメリゼ

辛子蓮根

焼き栗

鯉しんびき粉揚げ 薬膳タルタルソース

岩手県産ホロホロ鶏の炙り焼き 大葉胡椒

ご飯

山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなだけ

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし・あおさ

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜 お代わりお好きなだけ

甘味 ※一品お選びください

市田柿大福

焼き林檎 バニラアイス

抹茶ロールケーキ

お茶

八女茶 福岡

