

昼餉

三、五〇〇円

睦月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

小松菜炒め
春菊白和え
ほうれん草お浸し
芽キャベツ
長芋焼き
ホロふき大根
焼き蓮根
せり胡麻和え

旬の小鉢

ネラの温度玉子 豆乳 白菜 カラスミ

メインのお料理 一汁三菜

※一品お選びください

銀むつ柚子醤油焼き

目鯛羅臼昆布焼き

佐賀県嬉野温泉豆腐と黒毛和牛脛肉煮(+400)

ご飯 山形県産はえぬぎ

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・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 お代わりお好きだけ

甘味 ※一品お選びください

いちご餅

ぼんかん ブランマンジェ

抹茶ぜんざい

お茶



昼餉

四、五〇〇円

睦月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

小松菜炒め
春菊白和え
ほうれん草お浸し
芽キャベツ
長芋焼き
ホロふき大根
焼き蓮根
せり胡麻和え

北海道産鰯炙り焼き 羅臼昆布塩

九州黒豚炙り 鹿児島黒酢ポン酢

ご飯 山形県産はえぬぎ

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・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 お代わりお好きだけ

甘味 ※一品お選びください

いちご餅

ぼんかん ブランマンジェ

抹茶ぜんざい

お茶

