

夕餉

八八〇〇円

如月

(壹の前菜)  
蛤 蓬生麩

(貳の前菜)  
国産上みの炙り焼きと山山葵

(参の前菜)  
たらば蟹あおさ天ぷら 天草灘の海の塩

(四の前菜)  
ほうぼう 水菜の土鍋

(グラニテ)  
ぽんかんグラニテ

(お肉)  
九州黒豚信州24割糀味噌の炙り

ご飯 山形県産はえぬき  
お櫃より好きなだけ  
漬物 自家製糠漬け三種  
お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし・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 お代わり好きなだけ

(甘味 お茶)  
紅ほっぺ マスカルポーネ

夕餉

一一〇〇〇円

如月

(壹の前菜)  
蛤 蓬生麩

(貳の前菜)  
国産上みの炙り焼きと山山葵

(参の前菜)  
たらば蟹あおさ天ぷら 天草灘の海の塩

(四の前菜)  
ほうぼう 水菜の土鍋

(グラニテ)  
ぽんかんグラニテ

(お魚)  
金目鯛炙り焼き 白菜すり流し

(お肉)  
「黒毛和牛」炙り焼き 自家製黒酢ポン酢  
ご飯 山形県産はえぬき  
お櫃より好きなだけ  
漬物 自家製糠漬け三種  
お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし・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 お代わり好きなだけ

(甘味 お茶)  
紅ほっぺ マスカルポーネ

