

# 昼餉

三、五〇〇円

如月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

からし菜

春菊白胡麻和え

菜の花お浸し

芽きゃべつ

せり酢味噌

牛蒡太白胡麻油炒め

蓮根甘酢

白菜塩糀昆布

旬の小鉢

ネラの温度卵 早生きゃべつ 飯蛸

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

鱈大江戸味噌焼き

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

お櫃よりお好きなもの

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 お代わりお好きなもの

甘味 ※一品お選びください

紅ほっぺタルト

豆乳プリン

あずきのフォンダンシヨコラ

お茶



# 昼餉

四、五〇〇円

如月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

からし菜

春菊白胡麻和え

菜の花お浸し

芽きゃべつ

せり酢味噌

牛蒡太白胡麻油炒め

蓮根甘酢

白菜塩糀昆布

たらば蟹あおさ天ぷら 天草灘の海の塩

軍鶏無添加生味噌炙り焼き

ご飯 山形県産はえぬぎ

お櫃よりお好きなもの

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 お代わりお好きなもの

甘味 ※一品お選びください

紅ほっぺタルト

豆乳プリン

あずきのフォンダンシヨコラ

お茶

