

夕餉

八八〇〇円

弥生

(老の前菜)

鱒桜寿司

(貳の前菜)

たいらぎ 筍生若芽

(参の前菜)

ホッキ貝 焦しバター焼き 新玉葱すり流し

(四の前菜)

白魚 山芋鉄板焼き

(グラニテ)

にがりオリーブオイルグラニテ

(お肉)

鹿児島黒豚フィレ 醤油麴焼き

ご飯 山形県産はえぬき

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・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 お代わりお好きだけ

(甘味 お茶)

よもぎムース 黒糖アイスクリーム

夕餉

一一〇〇〇円

弥生

(老の前菜)

鱒桜寿司

(貳の前菜)

たいらぎ 筍生若芽

(参の前菜)

ホッキ貝 焦がしバター焼き 新玉葱すり流し

(四の前菜)

白魚 山芋鉄板焼き

(グラニテ)

眼張の一夜干し 木の芽味噌

(お魚)

にがりオリーブオイルグラニテ

(お肉)

「黒毛和牛」炙り焼き 羅臼昆布醤油と本山葵

ご飯 山形県産はえぬき

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・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 お代わりお好きだけ

(甘味 お茶)

よもぎムース 黒糖アイスクリーム

