

# 昼餉

三、五〇〇円

臯月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

ういきょうお浸し

新ごぼう太白胡麻油炒め

フルーツトマト

新生姜甘酢漬け

おかひじき山葵和え

アスパラ酢味噌和え

焼きスナックエンドウ

わらび土佐酢和え

旬の小鉢

ネラの卵 しらす 紫蘇

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

日向夏ブランマンジュ

八女茶わらび餅

和三盆かすてら

お茶



# 昼餉

四、五〇〇円

臯月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

ういきょうお浸し

新ごぼう太白胡麻油炒め

フルーツトマト

新生姜甘酢漬け

おかひじき山葵和え

アスパラ酢味噌和え

焼きスナックエンドウ

わらび土佐酢和え

まながつお炙り焼き こぶみかん醤油

牛タン羅臼昆布柔ら煮込み

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

日向夏ブランマンジュ

八女茶わらび餅

和三盆かすてら

お茶

