

昼餉

三、五〇〇円

文月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

万願寺お浸し

おくら胡麻和え

ズッキーニ揚げお浸し

新生姜甘酢漬け

とうもろこしの炙り

金糸瓜土佐酢

枝豆

フルーツトマト

旬の小鉢

ネラの卵 長野県産サラダとフレッシュチーズ

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

桃ブランマンジエ

フルーツトマトわらび餅

有機黄色人参ケーキ

お茶

