

# 昼餉

三、五〇〇円

## 神無月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

チンゲン菜お浸し

いんげん胡麻和え

柿白和え

椎茸けしの実

白石蓮根甘酢

茄子田楽

銀杏塩焼き

里芋揚げ煮

## 旬の小鉢

ネラの卵 分葱すだち信州二四割糀味噌

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

金目鯛羅白昆布焼き

嬉野温泉豆腐黒毛和牛 (+400)

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

和栗モンブラン

無花果水羊羹

すだちフロマージュパルフェ

お茶

