

# 昼餉

三、五〇〇円

## 霜月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

ほうれん草浸し

いんげん胡麻和え

白葱柚子酢味噌和え

椎茸焼き

白石連衡甘酢

長芋山葵和え

銀杏塩焼き

薩摩芋焼き

## 旬の小鉢

ネラの卵 茶碗蒸し湯葉案

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

金目鯛羅臼昆布焼き

嬉野温泉豆腐黒毛和牛 (+400)

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃より好きなだけ

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 お代わり好きなだけ

甘味 ※一品お選びください

和栗モンブラン

黒ゴマブリュレ

焼き姫りんご

お茶

