

昼餉

卯月

三七〇〇

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

明日葉お浸し

筍若芽

アスパラガス酢味噌

ふき煮浸し

新じゃがいもサラダ

焼きそら豆

新ごぼう羅臼昆布煮

独活土佐酢

旬の小鉢

飯蝸 もずく酢

メインのお料理 一汁三菜

※一品お選びください

銀鱈柚子醤油焼き

目鯛羅臼昆布焼き

鱈信州二四割糀味噌焼き

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

桜わらび餅

よもぎ団子

甘夏テリヌ

お茶



昼餉

卯月

四七〇〇

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

明日葉お浸し

筍若芽

アスパラガス酢味噌

ふき煮浸し

新じゃがいもサラダ

焼きそら豆

新ごぼう羅臼昆布煮

独活土佐酢

いさき とろろ昆布蒸し 玉露塩

牛タン醤油麴炙り焼き

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

桜わらび餅

よもぎ団子

甘夏テリヌ

お茶

