

昼餉 臯月

平日三七〇〇／土日祝三九〇〇

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

おかひじきお浸し

きくらげ生姜和え

アスパラガスのお浸し

筍若芽

新じゃがいもサラダ

さやえんどう湯がき

新ごぼう羅臼昆布煮

わらび土佐酢和え

旬の小鉢

ネラの卵冷製茶わん蒸し

グリーンピースすり流し やりいか

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

金目鯛羅臼昆布焼き

鯖信州二四割糀味噌焼き

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなもの

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 お代わりお好きなもの

甘味 ※一品お選びください

抹茶チーズケーキ

柏餅

甘夏テリーヌ

お茶



昼餉 臯月

平日四七〇〇／土日祝四九〇〇

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

おかひじきお浸し

きくらげ生姜和え

アスパラガスのお浸し

筍若芽

新じゃがいもサラダ

さやえんどう湯がき

新ごぼう羅臼昆布煮

わらび土佐酢和え

ネラの卵冷製茶わん蒸し

グリーンピースすり流し やりいか

鱒 甘夏ヴィネグレット

鹿児島県産黒豚炙り焼き いら醤油麴

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなもの

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 お代わりお好きなもの

甘味

抹茶チーズケーキ

柏餅

甘夏テリーヌ

お茶



# 昼餉

平日五七〇〇／土日祝五九〇〇

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

おかひじきお浸し

きくらげ生姜和え

アスパラガスのお浸し

筍若芽

新じゃがいもサラダ

さやえんどう湯がき

新ごぼう羅臼昆布煮

わらび土佐酢和え

ネラの卵冷製茶わん蒸し

グリーンピースすり流し やりいか

鱒 甘夏ヴィネグレット

国産牛ラムイチ炙り焼き

栃木県産赤ワインソース 実山椒

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃よりお好きなかだけ

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 お代わりお好きなかだけ

甘味

抹茶チーズケーキ

柏餅

甘夏テリヌ

お茶

