

里山朝食膳

二九〇〇円

臯月

前菜の盛り合わせ

臯月の肴物

ネラの卵出汁巻き

マグロ炙り焼き

銀鱈柚子醤油焼き

日南鶏つくね

おかひじきお浸し

筍若芽

アスパラガス酢味噌

きくらげ生姜和え

新じゃが芋サラダ

さやえんどう湯がき

新ごぼう羅臼昆布煮込み

わらび土佐酢和え

里芋の煮物

切干大根

佐賀県嬉野温泉豆腐

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

茶漬 和田久鯉出汁、季節の具材と

甘味 臯月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

里山朝食祝膳

四〇〇〇円

臯月

前菜の盛り合わせ

臯月の肴物

銀鱈柚子醤油焼き

マグロ炙り焼き

日南鶏つくね

薩摩軍鶏醤油麹炙り焼き

南蛮漬

ネラの出汁巻き

わらび土佐酢和え

新牛蒡羅臼昆布煮

さやえんどう湯がき

新じゃが芋サラダ

きくらげ生姜和え

アスパラガス酢味噌

筍若芽

おかひじきお浸し

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油

徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

自家製ちりめん山椒

甘味 臯月の茶菓

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食膳

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏の旬をお届け致します。

前菜の盛り合わせ

臯月の肴物

ネラの卵出汁巻き

マグロ炙り焼き

銀鱈柚子醬油焼き

日南鶏つくね

おかひじきお浸し

筍若芽

アスパラガス酢味噌

きくらげ生姜和え

新じゃが芋サラダ

さやえんどう湯がき

新ごぼう羅臼昆布煮込み

わらび土佐酢和え

里芋の煮物

切干大根

佐賀県嬉野温泉豆腐

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醬油・徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

茶漬け 和田久鯉出汁、季節の具材と

甘味 臯月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食膳

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏の旬をお届け致します。

前菜の盛り合わせ

臯月の肴物

ネラの卵出汁巻き

マグロ炙り焼き

銀鱈柚子醬油焼き

日南鶏つくね

おかひじきお浸し

筍若芽

アスパラガス酢味噌

きくらげ生姜和え

新じゃが芋サラダ

さやえんどう湯がき

新ごぼう羅臼昆布煮込み

わらび土佐酢和え

里芋の煮物

切干大根

佐賀県嬉野温泉豆腐

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醬油・徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

茶漬け 和田久鯉出汁、季節の具材と

甘味 臯月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏の旬をお届け致します。

前菜の盛り合わせ

臯月の肴物

銀鱈柚子醬油焼き

マグロ炙り焼き

日南鶏つくね

薩摩軍鶏醬油麴炙り焼き

南蛮漬け

ネラの出汁巻き

わらび土佐酢和え

新牛蒡羅臼昆布煮

さやえんどう湯がき

新じゃが芋サラダ

きくらげ生姜和え

アスパラガス酢味噌

筍若芽

おかひじきお浸し

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醬油

徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

自家製ちりめん山椒

甘味 臯月の茶菓

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏の旬をお届け致します。

前菜の盛り合わせ

臯月の肴物

銀鱈柚子醬油焼き

マグロ炙り焼き

日南鶏つくね

薩摩軍鶏醬油麴炙り焼き

南蛮漬け

ネラの出汁巻き

わらび土佐酢和え

新牛蒡羅臼昆布煮

さやえんどう湯がき

新じゃが芋サラダ

きくらげ生姜和え

アスパラガス酢味噌

筍若芽

おかひじきお浸し

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醬油

徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

自家製ちりめん山椒

甘味 臯月の茶菓

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

