

里山朝食膳

二九〇〇円

文月

前菜の盛り合わせ

- ・万願寺お浸し
- ・おくら胡麻和え
- ・ズッキーニ
- ・苦瓜白和え
- ・焼きとうもろこし
- ・枝豆
- ・金糸瓜土佐酢
- ・いんげん酢味噌
- ・里芋の煮物
- ・江戸菜炒め
- ・水無月の肴物
- ・ネラの卵出汁巻き
- ・鮪頬竜田揚げ
- ・銀鱈柚子醤油焼き
- ・日南鶏つくね

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

茶漬け 和田久鯉出汁、季節の具材と

甘味 文月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

里山朝食祝膳

四〇〇〇円

文月

前菜の盛り合わせ

- ・万願寺お浸し
- ・おくら胡麻和え
- ・ズッキーニ
- ・苦瓜白和え
- ・焼きとうもろこし
- ・枝豆
- ・金糸瓜土佐酢
- ・いんげん酢味噌
- ・鰻たまり醤油焼き
- ・水無月の肴物
- ・豊洲市場鮮魚の昆布締め
- ・鹿児島県産黒豚有機赤みそ炙り焼き
- ・銀鱈柚子醤油焼き
- ・日南鶏つくね

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

ネラの出汁巻き

南蛮漬け

甘味 文月の茶菓

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

