

## 昼餉 文月

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

- ・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

### 旬の小鉢

車海老 枝豆すり流し ネラの卵

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

大鮮信州24割糀味噌焼き

間八赤酢照り焼き

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃よりお好きだけ

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 お代わりお好きだけ

甘味 ※一品お選びください

桃テリーヌ

桃ソフトピーチレアチーズ

桃山

お茶



## 昼餉 文月

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

- ・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

ひらまさ 赤紫蘇赤酢ヴィネグレット

牛タン有機赤みそ炙り焼き

ご飯 山形県産はえぬき

お櫃よりお好きだけ

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 お代わりお好きだけ

甘味

桃テリーヌ

桃ソフトピーチレアチーズ

桃山

お茶



# 昼餉 文月

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

- ・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

車海老 枝豆すり流し ネラの卵

ひらまさ 赤紫蘇赤酢ヴィネグレット

国産牛いちぼ炙り焼き 栃木県産赤ワインソース

ご飯 山形県産はえぬぎ

お櫃よりお好きだけ

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 お代わりお好きだけ

甘味

桃テリーヌ

桃ソフトピーチレアチーズ

桃山

お茶

