

夕餉

九九〇〇

葉月

(老の前菜)

車海老 鮑

(式の前菜)

鱧 湯葉 南蛮酢

(参の前菜)

つぶ貝 和田久鯉出汁リゾット

(四の前菜)

太刀魚炙り焼き 万願寺唐辛子ヴィネグレット

(グラニテ)

すいかグラニテ

(お肉)※一品お選びください。

・比内地鶏炙り焼き とんぶり塩

・北海道産羊炙り焼き 黒酢ポン酢

・牛タン炙り焼き

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お櫃よりお好きだけ

(甘味 お茶)

パイナップル ココナッツミルク

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

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 お茶)

パイナップル ココナッツミルク

お茶



夕餉

一二一〇〇

葉月

(老の前菜)

車海老 鮑

(式の前菜)

生雲丹 三輪素麺

(参の前菜)

鱧 湯葉 南蛮酢

(四の前菜)

つぶ貝 和田久鯉出汁リゾット

(魚)

太刀魚炙り焼き 万願寺唐辛子ヴィネグレット

(グラニテ)

すいかグラニテ

(お肉)

黒毛和牛サーロインレアカツ 鹿児島県産熟成黒酢

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

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 お茶)

パイナップル ココナッツミルク

小菓子



(巻の前菜)

車海老 鮑

(弐の前菜)

生雲丹 三輪素麺

(参の前菜)

鱧 湯葉 南蛮酢

(四の前菜)

つぶ貝 和田久鰹出汁リゾット

(魚)

太刀魚炙り焼き 万願寺唐辛子ヴィネグレット

(グラニテ)

すいかグラニテ

(お肉)

黒毛和牛サーロインレアカツ 鹿児島県産熟成

ご飯

山形県産はえぬき
お櫃より好きなだけ

漬物

自家製糠漬け三種
仙台八丁味噌赤だし

肉そぼろ

北海道産生醤油・徳島県産和三盆・
国産生姜 お代わり好きなだけ

(甘味 お茶)

パイナップル ココナッツミルク

小菓子三種

