

昼餉 葉月

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
- ・つるむらさきお浸し
- ・ズッキーニ
- ・葉とうがらししとう和え
- ・焼きなす生姜
- ・アロエ土佐酢和え
- ・青パパイヤ太白胡麻油炒め
- ・冬瓜ひやし庵

旬の小鉢

苦瓜鰹醤油 生湯葉 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
- 大鰯信州24割糀味噌焼き
- 金目鯛羅臼昆布焼き

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

- 抹茶水羊羹
- アセロラ冬瓜テリーヌ
- シークワーサタルト

お茶



昼餉 葉月

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

太刀魚炙り焼き 万願寺唐辛子ヴィネグレット

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

- 抹茶水羊羹
- アセロラ冬瓜テリーヌ
- シークワーサタルト

お茶



昼餉 葉月

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

苦瓜鯉醤油 生湯葉 ネラの卵

太刀魚炙り焼き 万願寺唐辛子ヴィネグレット

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

抹茶水羊羹

アセロラ冬瓜テリーヌ

シークワーサタルト

お茶

