

里山朝食膳

二九〇〇円

神無月

前菜の盛り合わせ

- ・神無月の肴物
- ・ネラの卵出汁巻き
- ・金目鯛羅臼昆布焼き
- ・銀鱈柚子醬油焼き
- ・日南鶏塩麴炙り焼き
- ・江戸菜お浸し
- ・バターナッツ蒸し
- ・大黒しめじ焼き
- ・むかご
- ・長葱柚子味噌
- ・かぶ千枚漬け
- ・さつまいも
- ・蓮根甘酢
- ・神無月の旬野菜
- ・神無月の旬野菜

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 神無月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

四〇〇〇円

神無月

前菜の盛り合わせ

- ・神無月の肴物
- ・むらさきいがい 羅臼昆布蒸し
- ・鹿児島県産黒豚炙り
- ・鮮魚の昆布締め
- ・銀鱈柚子醬油焼き
- ・日南鳥塩麴焼き
- ・江戸菜お浸し
- ・バターナッツ蒸し
- ・大黒しめじ焼き
- ・むかご
- ・長葱柚子味噌
- ・かぶ千枚漬け
- ・さつまいも
- ・蓮根甘酢
- ・神無月の旬野菜
- ・神無月の旬野菜
- ・神無月の旬野菜

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

甘味 神無月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

