

里山朝食膳

二九〇〇円

霜月

前菜の盛り合わせ
ほうれん草お浸し
蓮根甘酢
なめこ味噌和え
銀杏
長葱柚子味噌
紫芋
焼きかぶ
自然野菜
霜月の肴物
ネラの卵出し汁巻き
金目鯛羅臼昆布焼き
銀鱈柚子醤油焼き
日南烏塩麹焼き
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 和田久鰹出汁、季節の具材と
甘味 霜月の甘味
お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

四〇〇〇円

霜月

前菜の盛り合わせ
ほうれん草お浸し
蓮根甘酢
なめこ味噌和え
銀杏
長葱柚子味噌
紫芋
焼きかぶ
自然野菜
鮮魚ノ昆布締め
霜月の肴物
ネラの卵出し汁巻き
金目鯛羅臼昆布焼き
銀鱈柚子醤油焼き
日南烏塩麹焼き
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 霜月の甘味
お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

