

昼餉 平日三七〇〇／土日祝三九〇〇

霜月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

ほうれん草のお浸し

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

ごぼう

旬の小鉢料理

ねらの卵 真蛸 山わさび

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈柚子醤油焼き

おひょう無添加味噌焼き

鯖黒酢照り焼き

ご飯 珍味 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯 山形県産はえぬき

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

甘味 ※一品お選びください

柿テリーヌ

紅玉パウンドケーキ

紫芋羊羹

お茶



昼餉 平日四七〇〇／土日祝四九〇〇

霜月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

ごぼう

魚料理

霜月鮮魚の酒蒸し かぶ餡

肉料理

松阪ポーク炙り焼き 葱塩

ご飯 珍味 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯 山形県産はえぬき

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

甘味盛り合わせ

柿テリーヌ

紅玉パウンドケーキ

紫芋羊羹

お茶



昼餉

平日五七〇〇／土日祝五九〇〇

霜月

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

ごぼう

旬の小鉢料理

ねらの卵 真蛸 山わさび

魚料理

霜月鮮魚の酒蒸し かぶ餡

肉料理

蝦夷鹿バラ肉 醤油黒麴

ご飯 珍味 お味噌汁

代わりお好きだけ

ご飯 山形県産はえぬき

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

甘味盛り合わせ

柿テリーヌ

紅玉パウンドケーキ

紫芋羊羹

お茶

