

夕餉 九九〇〇
師走

(老の前菜)
豊洲鮮魚の昆布締め

(式の前菜)
真鱈白子 有機かぶすり流し

(参の前菜)
つぶ貝 赤雑穀米リゾット

(魚)
師走鮮魚炙り焼き 有機玉葱 長葱

(グラニテ)
ゆず

北海道産鴨胸肉 黒七味味噌焼き

(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

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜

(甘味 お茶)

あまおう 抹茶アイス大福

お茶

小菓子

夕餉 一二一〇〇
師走

(老の前菜)
豊洲鮮魚の昆布締め

(式の前菜)
真鱈白子 有機かぶすり流し

(参の前菜)
帆立貝柱 和種ほうれん草

(四の前菜)
つぶ貝 赤雑穀米リゾット

(魚)
師走鮮魚炙り焼き 有機玉葱 長葱

(グラニテ)

ゆず

蝦夷鹿肉 醤油黒麹

(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

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜

(甘味 お茶)

あまおう 抹茶アイス大福

お茶

小菓子



夕餉 師走 一五〇〇〇

(きの前菜)

純米吟醸からすみ有機長野県産大根
北海道産毛蟹 有機白菜サラダ
ぼたんえびタルタルぼたんえびヴィネグレット

(きの前菜)

真鱈白子 有機かぶすり流し

(参の前菜)

帆立貝柱 和種ほうれん草

(四の前菜)

つぶ貝 赤雑穀米リゾット

(魚)

むつ炙り焼き 有機玉葱 長葱

(グラニテ)

ゆず

(お肉)

熊本県産あか牛 紅はるか 日はまた昇る

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わりお好きだけ

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

(甘味 お茶)

あまおう 抹茶アイス大福

お茶

小菓子三種

夕餉 師走 一八〇〇〇

(きの前菜)

純米吟醸からすみ有機長野県産大根
北海道産毛蟹 有機白菜サラダ
ぼたんえびタルタルぼたんえびヴィネグレット

(きの前菜)

真鱈白子 有機かぶすり流し

(参の前菜)

帆立貝柱 和種ほうれん草

(四の前菜)

つぶ貝 赤雑穀米リゾット

(魚)

むつ炙り焼き 有機玉葱 長葱

(グラニテ)

ゆず

(お肉)

黒毛和牛サーロインほうば蒸し焼き 黒酢

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わりお好きだけ

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

(甘味 お茶)

あまおう 抹茶アイス大福

お茶

小菓子三種

