

昼餉 平日四〇〇〇／土日祝四二〇〇

睦月

大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、
春待ち月とも呼ばれます。
新年の始まりとともに、降り積もった雪の下では
麦が芽をだし、セリやふきのとうも育ち始めます。
少しずつ始まる新しい息吹きとともに、
里山の旬をお届けします。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

菜の花お浸し

芽キャベツ塩麴

焼き安納芋

焼き人参

長芋梅和え

小松菜太白胡麻油炒め

長葱柚子味噌

聖護院蕪甘酢

旬の小鉢料理

ネラの卵 ヤリイカ 根セロリ

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈柚子醤油焼き

金目鯛羅臼昆布焼き

嬉野温泉豆腐 松坂ポーク

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

苺チョコパウンド

蜜柑羊羹

チーズケーキピーカンナッツ

食後のお茶



昼餉 平日五〇〇〇／土日祝五二〇〇

睦月

大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、
春待ち月とも呼ばれます。
新年の始まりとともに、降り積もった雪の下では
麦が芽をだし、セリやふきのとうも育ち始めます。
少しずつ始まる新しい息吹きとともに、
里山の旬をお届けします。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

菜の花お浸し

芽キャベツ塩麴

焼き安納芋

焼き人参

長芋梅和え

小松菜太白胡麻油炒め

長葱柚子味噌

聖護院蕪甘酢

魚料理

睦月鮮魚蒸し カリフラワー 柚子

肉料理

松坂ポーク炙り焼き セリ味噌

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

苺チョコパウンド

蜜柑羊羹

チーズケーキピーカンナッツ

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇／土日祝六二〇〇

睦月

大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、春待ち月とも呼ばれます。新年の始まりとともに、降り積もった雪の下では麦が芽をだし、セリやふきのとうも育ち始めます。少しずつ始まる新しい息吹きとともに、里山の旬をお届けします。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

菜の花お浸し

芽キャベツ塩麴

焼き安納芋

焼き人参

長芋梅和え

小松菜太白胡麻油炒め

長葱柚子味噌

聖護院蕪甘酢

旬の小鉢料理

ネラの卵 ヤリイカ セリ味噌

魚料理

睦月鮮魚蒸し カリフラワー 柚子

肉料理

熊本県産あか牛 陽はまた昇る

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

苺チョコパウンド

蜜柑羊羹

チーズケーキピーカンナッツ

食後のお茶

