# 夕餉

#### 睦月

をだし、セリやふきのとうらうら始まりとともに、降り積もった雪月とも呼ばれます。呼ばれ寒さが身に染みる今月は、呼ばれ寒さが身に染みる今月は、 りします。利しい息吹きとともに、れりやふきのとうも育ち始めます。とりに、降り積もった雪の下ではともに、降り積もった雪の下では

(壱の前菜)

イカ 4 セ 口

(弐の前菜)

生本鮪 酒盗

(参の前菜) 活あわび

赤雑穀米和田久リ

ッ

( 魚

睦月鮮魚蒸 フラ

(グラ ニテ

んご

(肉

蝦夷鹿肉炙り焼き 醤油黒麹

お味噌汁

ご飯 お代 りお 好きなだけ 山形県産はえぬき

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だり

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

洋梨柑橘ミ ユ

お茶

小菓子



# 夕餉

#### 睦月

里山の旬をお届けします。をが芽をだし、セリやふきのとうも育ちが芽をだし、セリやふきのとうも育ちがずかがまるがし、とめに、降り積もった雪がまるがまと呼ばれ寒さが身に染みる今月は、大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、 いします。れしい息吹きとともに、いりやふきのとうも育ち始めます。いりやふきのとうも育ち始めます。いるに、降り積もった雪の下ではいる。

(壱の前菜)

イカ からすみ 根セ 口

(弐の前菜)

生本鮪 酒盗

(参の前菜)

活あわび 赤雑穀米和田久リゾ ッ

(四の前菜)

ズワ イガニ玄米揚げ リタ ルタ ル ソ ス

魚

睦月鮮魚蒸 カリフラワ 柚子

(グラニテ)

んご

熊本県産あか牛 日はまた昇る

(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

国産生姜

肉そぼろ

北海道産生醤油

徳島県産和三盆

お茶

洋梨柑橘ミ ル フ

お茶

小菓子



# 夕餉

### 睦月

里山の旬をお届けします。
を持ち月とも呼ばれます。
を持ち月とも呼ばれます。
をが芽をだし、セリやふきのとうも育ちですが芽をだし、セリやふきのとうも育ちである。
を明ばれ寒さが身に染みる今月は、大寒と呼ばれ寒さが身に染みる 届けします。る新しい息吹きとともに、、セリやふきのとうも育ち始めます。、セリやふきのとうも育ち始めます。

(壱の前菜)

ヤリイカ らすみ 根 セ

弐の前菜

生本マグ 口 酒盗

(参の前菜)

北海道産白子 梅オイ ル 紫蘇

(四の前菜)

活アワビ赤雑穀米和田久鰹リゾ ッ

(五の前菜)

ズワイガニ玄米揚げ セ リタ ル タ ル ソ ス

(魚)

睦月鮮魚蒸し カリフラワ 柚子

(グラニテ

りんご

(肉

黒毛和牛サ ロイ ン鹿児島壺作り黒酢天寿

( ご飯 珍味 お味噌汁)

ご飯 お代 こわりお 好きなだけ

山形県産はえぬき

漬物 自家製糠漬け三種

お味噌汁 仙台八工 - 味噌赤だ.

肉そぼろ 北海道産生醤油 徳島県産和三盆

国産生姜

お茶)

洋梨 蜜柑ミルフ ユ

お茶

小菓子

