

夕餉 一〇八九〇円

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。
少しづ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。

(壺の前菜)

ヤリイカ からすみ 根セロリ

(貳の前菜)

生本鮪 酒盗

(参の前菜)

活あわび 赤雑穀米和田久リゾット

(魚)

睦月鮮魚蒸し カリフラワー 柚子

(グラニテ)

りんご

(肉)

蝦夷鹿肉炙り焼き 醤油黒麴

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わりお好きなたけ

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)

洋梨柑橘ミルフィーユ

お茶

小菓子



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉 一三三三〇円

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。

(耆の前菜)

ヤリイカ からすみ 根セロリ

(式の前菜)

生本鮪 酒盜

(参の前菜)

活あわび 赤雑穀米和田久リゾット

(四の前菜)

ズワイガニ玄米揚げ セリタルタルソース

(魚)

睦月鮮魚蒸し カリフラワー 柚子

(グラニテ)

りんご

(肉)

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)

洋梨柑橘ミルフィーユ

お茶

小菓子



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉 一五〇〇〇円

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。

(壺の前菜)

ヤリイカ からすみ 根セロリ

(貳の前菜)

生本マグロ 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ト

(五の前菜)

ズワイガニ玄米揚げ セリタルタルソース

(魚)

睦月鮮魚蒸し カリフラワー 柚子

(グラニテ)

りんご

(肉)

黒毛和牛サーロイン鹿児島壺作り黒酢天寿

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わり好きナだけ

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)

洋梨 蜜柑ミルフィーユ

お茶

小菓子



現代里山料理

ZEN HOUSE