

昼餉

平日四〇〇〇／土日祝四二〇〇

如月

まだ寒さの厳しい二月、暦の上では立春を迎えます。川や湖では氷の割れ目から魚たちが飛び跳ね、天からは雪に代わって春の雨が土を潤します。春の霧（霞）の向こうには、芽吹き始めた草木によって、ほんのりと緑に色付いた地面が見て取れます。そんな春を待ち望む里山の食材、季節の移り変わりをとらえ、お届け致します。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

春菊お浸し

うるい文旦和え

焼き人参

小松菜胡麻和え

蕨 土佐酢

独活酢味噌

馬鈴薯 柚子塩

塩トマト

旬の小鉢料理

ネラの卵 甘海老塩麴 生湯葉

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈柚子醤油焼き

おひょう伊予麦味噌焼き

嬉野温泉豆腐 和牛頬

ご飯 珍味 お味噌汁

お代わりお好きにだけ

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

瀬戸内檸檬パウンドケーキ

あまおうチョコテリーヌ

金柑キャラメリゼ

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇／土日祝五二〇〇

如月

まだ寒さの厳しい二月、暦の上では立春を迎えます。川や湖では氷の割れ目から魚たちが飛び跳ね、天からは雪に代わって春の雨が土を潤します。春の霧（霞）の向こうには、芽吹き始めた草木によって、ほんのりと緑に色付いた地面が見て取れます。そんな春を待ち望む里山の食材、季節の移り変わりをとらえ、お届け致します。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

春菊お浸し

うるい文旦和え

焼き人参

小松菜胡麻和え

蕨 土佐酢

独活酢味噌

馬鈴薯 柚子塩

塩トマト

魚料理

如月鮮魚炙り焼き 発酵白菜

肉料理

牛タン炙り焼き 伊予麦味噌

ご飯 珍味 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

瀬戸内檸檬パウンドケーキ

あまおうチョコテリーヌ

金柑キャラメリゼ

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇／土日祝六二〇〇

如月

まだ寒さの厳しい二月、暦の上では立春を迎えます。川や湖では氷の割れ目から魚たちが飛び跳ね、天からは雪に代わって春の雨が土を潤します。春の霧（霞）の向こうには、芽吹き始めた草木によって、ほんのりと緑に色付いた地面が見て取れます。そんな春を待ち望む里山の食材、季節の移り変わりをとらえ、お届け致します。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

春菊お浸し

うるい文旦和え

焼き人参

小松菜胡麻和え

蕨 土佐酢

独活酢味噌

馬鈴薯 柚子塩

塩トマト

旬の小鉢料理

ネラの卵 甘海老塩麴 生湯葉

魚料理

如月鮮魚炙り焼き 発酵白菜

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

瀬戸内檸檬パウンドケーキ

あまおうチョコテリーヌ

金柑キャラメリゼ

食後のお茶

