

里山朝食膳

三五〇〇円

弥生

春分を迎える三月、春の到来が近いことを知らせる遠雷によって、土の中で眠っていた虫や動物たちが長い冬眠から目覚め、活動を始めます。山には桜や桃の花が咲き始め、雪解けの水のせせらぎが聞こえます。

そんな自然の華やぎを、旬の食材と共にお届けいたします

弥生肴物

ネラの卵出汁巻き

金目鯛羅臼昆布焼き

銀鱈柚子醤油焼き

日南鶏塩麴焼き

明日葉お浸し

筍若芽

露煮浸し

青梗菜豆乳胡麻和え

蕨 土佐酢

独活酢味噌和え

スナツプエンドウ

塩トマト

弥生季節野菜

弥生季節野菜

佐賀県嬉野温泉豆腐

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

甘味 弥生の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

四五〇〇円

弥生

春分を迎える三月、春の到来が近いことを知らせる遠雷によって、土の中で眠っていた虫や動物たちが長い冬眠から目覚め、活動を始めます。山には桜や桃の花が咲き始め、雪解けの水のせせらぎが聞こえます。

そんな自然の華やぎを、旬の食材と共にお届けいたします

弥生の肴物

弥生の肴物

金目鯛羅臼昆布焼き

銀鱈柚子醤油焼き

和牛頬肉煮込み

明日葉お浸し

筍若芽

落煮浸し

青梗菜豆乳胡麻和え

蕨 土佐酢

独活酢味噌和え

スナックエンドウ

塩トマト

弥生季節野菜

弥生季節野菜

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油

徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

自家製ちりめん山椒

ネラの出汁巻き

甘味 弥生の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

