

夕餉

一〇八九〇円

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。

（壺の前菜）

豊洲鮮魚昆布締め

（式の前菜）

帆立貝柱 インカの日覚め 春菊バター

（参の前菜）

蛤 和田久鰹出汁リゾット

（魚）

如月鮮魚炙り焼き 発酵白菜

（グラニテ）

瀬戸内檸檬

（肉）

北海道産鴨胸肉 陽はまた昇る

（ご飯 珍味 お味噌汁）

お代わりお好きだけ

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

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）

三種苺 ピスタチオアイス

お茶

小菓子



夕餉

一三三二一〇円

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。

（壺の前菜）

豊洲鮮魚昆布締め

（式の前菜）

帆立貝柱 インカの目覚め 春菊バター

（参の前菜）

毛蟹 菊芋 紫蘇

（四の前菜）

蛤 和田久鰹出汁リゾット

（魚）

如月鮮魚炙り焼き 発酵白菜

（グラニテ）

瀬戸内檸檬

（肉）

熊本県産あか牛 冬塩 黒酢

（ご飯 珍味 お味噌汁）

お代わりお好きナだけ

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）

三種苺 ピスタチオアイス

お茶

小菓子



夕餉 一六五〇〇円

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。

（壱の前菜）

豊洲鮮魚昆布締め

（弐の前菜）

帆立貝柱 インカの目覚め 春菊バター

（参の前菜）

毛蟹 菊芋 紫蘇

（四の前菜）

蛤 和田久鰹出汁リゾット

（五の前菜）

ズワイガニ玄米揚げ

（魚）

如月鮮魚炙り焼き 発酵白菜 うるい

（グラニテ）

瀬戸内檸檬

（肉）

黒毛和牛サーロイン 伊予麦味噌

（ご飯 珍味 お味噌汁）

お代わりお好きナだけ

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）

三種苺 ピスタチオアイス

お茶

小菓子

