

夕餉

一〇八九〇円

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

(壺の前菜)

豊洲鮮魚昆布締め 山菜

(貳の前菜)

北寄貝 ホワイトアスパラガス 焦がしバター

(参の前菜)

鯛貝 生若布 赤雑穀米リゾット

(魚)

弥生の鮮魚 春塩「花」 桜

(グラニテ)

日向夏

(肉)

国産牛イチボ 筍 無添加味噌焼き

(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)

和三盆ティラミス 苺桜ソルベ

お茶

小菓子



夕餉

一三三三二〇円

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

(壺の前菜)

豊洲鮮魚昆布締め 山菜

(貳の前菜)

北寄貝 ホワイトアスパラガス 焦がしバター

(参の前菜)

鯛貝 生若布 赤雑穀米リゾット

(四の前菜)

サザエ 行者にんにく壺焼き

(魚)

弥生の鮮魚 春塩「花」 桜

(グラニテ)

日向夏

(肉)

熊本県産あか牛 筍 無添加味噌焼き

(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)

和三盆ティラミス 苺桜ソルベ

お茶

小菓子



夕餉

一六五〇〇円

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

(壹の前菜)

豊洲鮮魚昆布締め 山菜

(貳の前菜)

北寄貝 ホワイトアスパラガス 焦がしバター

(参の前菜)

鯛貝 生若布 赤雑穀米リゾット

(四の前菜)

サザエ 行者にんにく壺焼き

(五の前菜)

ズワイガニ雲丹焼き

(魚)

弥生鮮魚炙り焼き 発酵白菜 うるい

(グラニテ)

日向夏

(肉)

黒毛和牛サーロイン 筍 無添加味噌焼き

(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)

和三盆ティラミス 苺桜

お茶

小菓子

