

昼餉

平日四〇〇〇／土日祝四二〇〇

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

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

明日葉浸し

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

スナツプエンドウ

塩トマト

旬の小鉢料理

ネラの卵 鯛貝 生若布

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈柚子醤油焼き

鯖 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

柚子羊羹

紅マドンナチョコタルト

桜ムース

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇／土日祝五二〇〇

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

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

明日葉浸し

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

スナップエンドウ

塩トマト

魚料理

弥生鮮魚 春塩「花」 桜

肉料理

牛タン炙り焼き 行者大蒜醤油

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

柚子羊羹

紅マドンナチョコタルト

桜ムース

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇／土日祝六二〇〇

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

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

明日葉浸し

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

スナックエンドウ

塩トマト

旬の小鉢料理

ネラの卵 鯛貝 生若布

魚料理

弥生鮮魚 春塩「花」 桜

肉料理

国産牛いちぼ 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

柚子羊羹

紅マドンナチョコタルト

桜ムース

食後のお茶

