

夕餉

一〇八九〇円

卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。  
雁は北へ帰り、燕が渡って来る、  
出会いと別れの空には、虹も見られるようになる季節です。  
静かな春の雨は優しく百穀を潤し、  
生物達は待ちわびた春の中でその生命力を花開かせます。  
そんな喜びの声に満ちた春の句を、お届け致します。

(壺の前菜)

地蛤 ホワイトアスパラガス

(式の前菜)

ホタルイカ 魚醤焦がしバター焼き

(参の前菜)

甘海老 赤雑穀米リゾット

(魚)

卯月の鮮魚 新牛蒡 黒七味

(グラニテ)

甘夏

(肉)

国産和牛ランイチ 金山寺味噌

(ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わりお好きだけ

ご飯 山形県産はえぬぎ

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)

柑橘ジュレ ホワイトチョコアイス

お茶

小菓子



# 夕餉

一三三二〇円

## 卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には、虹も見られるようになる季節です。静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた春の中でその生命力を花開かせます。そんな喜びの声に満ちた春の句を、お届け致します。

### (壹の前菜)

地蛤 ホワイトアスパラガス

### (貳の前菜)

ホタルイカ 魚醤焦がしバター焼き

### (参の前菜)

甘海老 赤雑穀米リゾット

### (四の前菜)

帆立貝柱 花咲蟹庵

### (魚)

卯月の鮮魚 新牛蒡 黒七味

### (グラニテ)

甘夏

### (肉)

黒毛和牛サーロイン炙り 金山寺味噌

### (ご飯 珍味 お味噌汁)

お代わりお好きなものだけ

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

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)

柑橘ジュレ ホワイトチョコアイス

お茶

小菓子



# 夕餉

一六五〇〇円

## 卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。  
雁は北へ帰り、燕が渡って来る、  
出会いと別れの空には、虹も見られるようになる季節です。  
静かな春の雨は優しく百穀を潤し、  
生物達は待ちわびた春の中でその生命力を花開かせます。  
そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

### (貳の前菜)

地蛤 ホワイトアスパラガス

### (参の前菜)

馬刺し 赤身 たてがみ 山山葵

### (四の前菜)

ホタルイカ 魚醤焦がしバター焼き

### (五の前菜)

甘海老 赤雑穀米リゾット

### (魚)

帆立貝柱 花咲蟹庵

### (肉)

卯月の鮮魚 新牛蒡 黒七味

### (グラニエ)

甘夏

### (肉)

黒毛和牛サーロイン炙り 金山味噌

### (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)

柑橘ジュレ ホワイトチョコアイス

お茶

小菓子

