

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

アスパラガス

筍若布

露煮浸し

陸鹿尾菜お浸し

からし菜和え

明日葉酢味噌和え

スナツプエンドウ

そら豆

旬の小鉢料理

ネラの卵 ホタルイカ 実山椒

メインのお料理

※一品お選びください

金目鯛 羅臼昆布焼き

銀鮭 無添加味噌焼き

嬉野温泉湯豆腐 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

※一品お選びください

抹茶羊羹

柚子パウンドケーキ

清美オレンジ大福

食後のお茶



# 昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

## 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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

アスパラガス

筍若布

蕨煮浸し

陸鹿尾菜お浸し

からし菜和え

明日葉酢味噌和え

スナツプエンドウ

そら豆

## 魚料理

卯月の鮮魚 新牛蒡 黒七味

## 肉料理

牛タン炙り焼き 新玉葱

三葉有機オリーブオイル

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・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

抹茶羊羹

柚子パウンドケーキ

清美オレンジ大福

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

アスパラガス

筍若布

茹煮浸し

陸鹿尾菜お浸し

からし菜和え

明日葉酢味噌和え

スナックエンドウ

そら豆

旬の小鉢

ネラの卵 ホタルイカ 実山椒

魚料理

卯月の鮮魚 新牛蒡 黒七味

肉料理

国産牛ランイチ 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

抹茶羊羹

柚子パウンドケーキ

清美オレンジ大福

食後のお茶

