

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏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

不断草お浸し

長芋赤紫蘇和え

白瓜いしる炒め

ういきょう甘酢

グリーンピース金山寺味噌和え

新牛蒡羅臼昆布煮

焼きそら豆

旬の小鉢料理

比内地鶏 梅和え

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

鮪 醤油麴炙り焼き

和牛頬肉 赤味噌煮

ご飯 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

※一品お選びください

柏餅

メロンテリーヌ

抹茶パウンドケーキ

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏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

不断草お浸し

長芋赤紫蘇和え

白瓜いしる炒め

ういきょう甘酢

グリーンピース金山寺味噌和え

新牛蒡羅臼昆布煮

焼きそら豆

魚料理

臯月の鮮魚 風のエチュード

肉料理

比内地鶏炙り焼き 梅醬油麴

ご飯 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・あおさ

肉そぼろ 北海道産生醬油・徳島県産和三盆

国産生姜

甘味盛り合わせ

柏餅

メロンテリーヌ

抹茶パウンドケーキ

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

臯月

立夏を迎え、山々には清らかな空気が立ち込め
気持ちの良い五月晴れの季節。
草木も花々も鳥も獣も日を浴びて輝く小満を迎えます。
初夏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

不断草お浸し

長芋赤紫蘇和え

白瓜いしる炒め

ういきょう甘酢

グリーンピース金山寺味噌和え

新牛蒡羅臼昆布煮

焼きそら豆

旬の小鉢料理

比内地鶏 梅和え

魚料理

臯月の鮮魚 風のエチュード

肉料理

国産牛ラムイチ 赤酢照り焼き

ご飯 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

柏餅

メロンテリーヌ

抹茶パウンドケーキ

食後のお茶

