

里山朝食膳

三五〇〇円

水無月

梅の実が黄色く色付くこの時期、梅雨・夏至を迎えます。夏に向けて徐々に暑くなるこの季節に合わせて、人々は衣替えをし、雨や太陽の恵みを受けながら、自分たちに必要不可欠な稲を田に植え始めます。そんな自然と共存する里山の旬を、お届け致します。

水無月肴物

出汁巻き卵

金目鯛羅臼昆布焼き

銀鱈柚子醤油焼き

日南鶏塩麹焼き

つるなお浸し

さやいんげん

きくらげ酢味噌和え

焼きとうもろこし

オクラ胡麻和え

新生姜甘酢漬け

空心菜太白胡麻油炒め

枝豆

水無月季節野菜

水無月季節野菜

佐賀県嬉野温泉豆腐

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆
国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の
自家製合わせ味噌

甘味 水無月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

四五〇〇円

水無月

梅の実が黄色く色付くこの時期、梅雨・夏至を迎えます。夏に向けて徐々に暑くなるこの季節に合わせて、人々は衣替えをし、雨や太陽の恵みを受けながら、自分たちに必要不可欠な稲を田に植え始めます。そんな自然と共存する里山の旬を、お届け致します。

水無月の肴物

水無月の肴物

金目鯛羅臼昆布焼き

銀鱈柚子醤油焼き

松坂ポーク 赤酢ヴィネグレット

つるなお浸し

さやいんげん

きくらげ酢味噌和え

焼きとうもろこし

オクラ胡麻和え

新生姜甘酢漬け

空心菜太白胡麻油炒め

枝豆

水無月季節野菜

水無月季節野菜

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油

徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

自家製ちりめん山椒

出汁巻き卵

甘味 水無月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

