

# 夕餉

一〇八九〇円

## 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、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匂を、お届け致します。

## (壺の前菜)

鮎のすり流し 鮎燻製

## (貳の前菜)

しまあじ 新蓮根 セージ

## (参の前菜)

真蛸 新じゃがいも 海苔塩

## (魚)

水無月の鮮魚 水茄子

## (グラニテ)

ハスカップ

## (肉)

羊炙り焼き 新生姜

## (ご飯 お味噌汁)

お代わり好きなたけ

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)

桃 赤紫蘇ジュレ ミルクアイス

お茶

小菓子



# 夕餉

一三三二一〇円

## 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、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匂を、お届け致します。

### (壺の前菜)

鮎のすり流し 鮎燻製

### (貳の前菜)

しまあじ 新蓮根 セージ

### (参の前菜)

生雲丹 とうもろこし 経ヶ岳山麓平飼いの卵

### (肆の前菜)

真蛸 新じゃがいも 海苔醤油

### (魚)

水無月の鮮魚 水茄子

### (グラニテ)

ハスカップ

### (肉)

国産牛ラムイチ 八丁味噌 カカオニブ

### (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)

桃 赤紫蘇ジュレ ミルクアイス

お茶

小菓子



# 夕餉

一六五〇〇円

## 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、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匂を、お届け致します。

### (壺の前菜)

鮎のすり流し 鮎燻製

### (貳の前菜)

しまあじ 新蓮根 セージ

### (参の前菜)

生雲丹とうもろこし 経ヶ岳麓平飼いの卵

### (肆の前菜)

真蛸 新じゃがいも 海苔醤油

### (伍の前菜)

鮑 肝バターソース

### (魚)

水無月の鮮魚 水茄子

### (グラニテ)

ハスカップ

### (肉)

黒毛和牛サーロイン 八丁味噌 カカオニブ

### (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)

桃 赤紫蘇ジュレ ミルクアイス

お茶

小菓子

