

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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

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

旬の小鉢料理

真蛸 冬瓜煮浸し

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈柚子醤油焼き

金目鯛羅臼昆布焼き

鮪醤油麩炙り焼き

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きにだけ

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

マンゴーテリーヌ

桃どら焼き

さくらんぼ錦玉羹

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

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

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

魚料理

水無月の鮮魚 水茄子

肉料理

松坂ポーク トマトパプリカ

赤酢ヴィネグレット

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

マンゴーテリーヌ

桃どら焼き

さくらんぼ錦玉羹

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

旬の小鉢料理

真蛸 冬瓜お浸し

魚料理

水無月の鮮魚 水茄子

肉料理

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

マンゴーテリーヌ

桃どら焼き

さくらんぼ錦玉羹

食後のお茶

