

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

万願寺唐辛子お浸し

ゴーヤお浸し

有機トマト

インカの目覚め柚子塩麹和え

焼きとうもろこし

焼きズッキーニ

アロエ土佐酢

茄子田楽

旬の小鉢料理

鰻 経ヶ岳麓平飼いの卵

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈柚子醬油焼き

金目鯛羅臼昆布焼き

銀鮭八海山鮭粕炙り焼き

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 北海道産生醬油・徳島県産和三盆

国産生姜

甘味

※一品お選びください

ずんだ餅

西瓜あんみつ

無花果パウンドケーキ

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を發揮する食材たちをお届けいたします。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

万願寺唐辛子お浸し

ゴーヤお浸し

有機トマト

インカの目覚め柚子塩麴和え

焼きとうもろこし

焼きズッキーニ

アロエ土佐酢

茄子田楽

魚料理

葉月の鮮魚 ムール貝 大吟醸酒蒸し焼き

肉料理

松坂ポーク炙り焼き 木の芽味噌焼き

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

ずんだ餅

西瓜あんみつ

無花果パウンドケーキ

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

万願寺唐辛子お浸し

ゴーヤお浸し

有機トマト

インカの目覚め柚子塩麴和え

焼きとうもろこし

焼きズッキーニ

アロエ土佐酢

茄子田楽

旬の小鉢料理

鰻 経ヶ岳麓平飼いの卵

魚料理

葉月の鮮魚 ムール貝 大吟醸酒蒸し焼き

肉料理

和牛ランイチ 木の芽味噌焼き

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

ずんだ餅

西瓜あんみつ

無花果パウンドケーキ

食後のお茶

