

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

長月

秋分を迎える今月、残暑の引きと共に夏の終わりと秋の訪れを感じる頃でございます。野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。日々次第に移り行く季節の旬を、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

無花果胡麻和え

焼き大黒しめじ

石川小芋 金山寺味噌

有機トマト

塩ゆで落花生

蓮根甘酢

焼き茄子茗荷和え

旬の小鉢料理

インカのめざめ とんぶり

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

おひょう 大江戸味噌焼き

銀鮭八海山酒粕炙り焼き

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

※一品お選びください

和梨羊羹

プルーンプアウンドケーキ

冷やしぜんざい

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

長月

秋分を迎える今月、残暑の引きと共に夏の終わりと秋の訪れを感じる頃でございます。
野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。
日々次第に移り行く季節の旬を、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

無花果胡麻和え

焼き大黒しめじ

石川小芋 金山寺味噌

有機トマト

塩ゆで落花生

蓮根甘酢

焼き茄子茗荷和え

魚料理

長月の鮮魚 柿 トンカ豆

肉料理

北海道産鴨胸肉 無花果

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

和梨羊羹

プルーンプウンドケーキ

冷やしぜんざい

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

長月

秋分を迎える今月、残暑の引きと共に夏の終わりと秋の訪れを感じる頃でございます。野山では朝夕の涼しさと共に、葉に付いた白露や南へ渡る鳥たちも見られるようになります。日々次第に移り行く季節の旬を、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

無花果胡麻和え

焼き大黒しめじ

石川小芋 金山寺味噌

有機トマト

塩ゆで落花生

蓮根甘酢

焼き茄子茗荷和え

旬の小鉢料理

インカのめざめ とんぶり

経ヶ岳麓

平飼いの卵

魚料理

長月の鮮魚 柿 トンカ豆

肉料理

和牛ランイチ 松茸 かぼす

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きだけ

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

和梨羊羹

プルーンプウンドケーキ

冷やしゼンざい

食後のお茶

