

里山朝食膳

三五〇〇円

神無月

晩秋ともいえる今月、山々は紅葉に色づき、北国からは初霜の便りも届き始める季節です。里山では秋の虫の鳴き声が聞こえ、その寂しげな声に物思いながら耳を澄ませる時期でもあります。そんな秋本番の旬食材たちをお届けいたします。

神無月の肴物

しらす 大和芋 経ヶ岳麓平飼いの卵

おひょう八海山酒粕炙り焼き

銀鱈柚子醬油焼き

日南鶏塩麴焼き

青梗菜お浸し

二十日大根甘酢漬け

なめこ酢味噌和え

バターナッツすり流し

むかご

塩茹で落花生

焼きかぶ

紅はるか

神無月季節野菜

神無月季節野菜

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醬油・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 神無月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

四五〇〇円

神無月

晩秋ともいえる今月、山々は紅葉に色づき、北国からは初霜の便りも届き始める季節です。里山では秋の虫の鳴き声が聞こえ、その寂しげな声に物思いながら耳を澄ませる時期でもあります。そんな秋本番の旬食材たちをお届けいたします。

神無月の肴物

神無月の肴物

おひょう八海山酒粕炙り焼き

銀鱈柚子醬油焼き

比内地鶏炙り焼き

青梗菜お浸し

二十日大根甘酢漬け

なめこ酢味噌和え

バターナッツすり流し

むかご

塩茹で落花生

焼きかぶ

紅はるか

神無月季節野菜

神無月季節野菜

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醬油

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 神無月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

