

夕餉

一〇八九〇円

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。

（壺の前菜）

熊本県産 馬刺し 塩柚子

（貳の前菜）

帆立貝柱 バターナッツ

（参の前菜）

鰐 生湯葉 純米酒粕酢

（魚）

神無月鮮魚 落花生焦がしバター焼き

（グラニテ）

柿

（肉）

国産牛いちぼ 松茸 かぼす

（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

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜

（甘味）

梨 白餡ジュレ ほうじ茶アイス

お茶

小菓子



夕餉

一三三二〇円

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。

（壺の前菜）

熊本県産 馬刺し 塩柚子

（貳の前菜）

帆立貝柱 バターナッツ

（参の前菜）

鰐 生湯葉 純米酒粕酢

（肆の前菜）

松茸 インカのめざめ 秋巻き
鹿児島県産黒酢

（魚）

神無月鮮魚 落花生焦がしバター焼き

（グラニテ）

柿

（肉）

飛騨牛ランイチ炙り焼き 松茸 かぼす

（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

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜

（甘味）

梨 白餡ジュレ ほうじ茶アイス

お茶

小菓子



夕餉

二〇〇〇〇円

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。

（壱の前菜）

熊本県産 馬刺し 塩柚子

（貳の前菜）

帆立貝柱 バターナッツ

（参の前菜）

鰻 生湯葉 純米酒粕酢

（肆の前菜）

本鮪 レアカツ

（伍の前菜）

伊勢海老炙り焼き

（魚）

神無月鮮魚 落花生焦がしバター焼き

（グラニテ）

柿

（肉）

黒毛和牛サーロイン 松茸 かぼす

（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

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆・

国産生姜

（甘味）

梨 白餡ジュレ ほうじ茶アイス

お茶

小菓子

