

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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。

前菜

八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

焼き蕪

紅はるか

旬の小鉢料理

しらす 大和芋 経ヶ岳山麓平飼いの卵

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈柚子醬油焼き

おひょう八海山酒粕炙り焼き

金目鯛信州赤味噌焼き

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 北海道産生醬油・徳島県産和三盆

国産生姜

甘味

※一品お選びください

林檎羊羹

柿とお汁粉

栗パウンドケーキ

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

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。

前菜

八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

焼き蕪

紅はるか

魚料理

神無月の鮮魚 落花生焦がしバター焼き

肉料理

比内地鶏腿肉炙り焼き 白ソーセージ

大葉胡椒

ご飯 お味噌汁

お代わり好きなだけ

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

林檎羊羹

柿とお汁粉

栗パウンドケーキ

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

焼き蕪

紅はるか

旬の小鉢料理

しらす 大和芋 経ヶ岳山麓平飼いの卵

魚料理

神無月の鮮魚 落花生焦がしバター焼き

肉料理

国産牛いちぼ 松茸 かぼす

ご飯 お味噌汁

お代わり好きなだけ

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

