

里山朝食膳

三五〇〇円

霜月

寒さが深まる今月は、陽の光が弱まり、北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花（さざんか）や橘、地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、この時期ならではの食材をお届け致します。

霜月の肴物

桜えび 茸 経ヶ岳麓平飼いの卵

鱒八海山酒粕炙り焼き

銀鱈柚子醤油焼き

日南鶏塩麴焼き

青梗菜お浸し

小松菜太白胡麻油炒め

なめこ酢味噌和え

ほうれん草胡麻和え

有機ブロッコリー

焼き長葱

焼きかぶ

紅はるか

霜月季節野菜

霜月季節野菜

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油・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 霜月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

四五〇〇円

霜月

寒さが深まる今月は、陽の光が弱まり、北風が木々の葉をはらう季節です。
山々では山茶花（さざんか）や橘、地面には霜柱も見られるようになります。
秋から冬へと移り変わる、この時期ならではの食材をお届け致します。

霜月の肴物

霜月の肴物

桜えび 茸 経ヶ岳麓平飼いの卵

鯖八海山酒粕炙り焼き

銀鱈柚子醤油焼き

青梗菜お浸し

小松菜太白胡麻油炒め

なめこ酢味噌和え

ほうれん草胡麻和え

有機ブロッコリー

焼き長葱

焼きかぶ

紅はるか

霜月季節野菜

霜月季節野菜

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油

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 霜月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

