

# 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

