

# 夕餉

一〇八九〇円

## 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。

### （壺の前菜）

霜月鮮魚 青蜜柑ヴィネグレット

### （貳の前菜）

毛蟹 有機かぶ 羅臼昆布 玉露

### （参の前菜）

帆立貝柱 海老芋 茸焦がしバター焼き

### （魚）

霜月鮮魚 旨味を凝縮出汁

### （グラニテ）

林檎

### （肉）

和牛ランイチ 黒米味噌

### （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）

栗 柚子 チョコアイス

お茶

小菓子



# 夕餉

一三三二一〇円

## 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せう。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。

### （壹の前菜）

霜月鮮魚 青蜜柑ヴィネグレット

### （貳の前菜）

毛蟹 有機かぶ 羅臼昆布 玉露

### （参の前菜）

帆立貝柱 海老芋 茸焦がしバター焼き

### （肆の前菜）

車海老 海老芋 山山葵

### （魚）

霜月鮮魚 旨味を凝縮出汁

### （グラニテ）

林檎

### （肉）

飛騨牛ランイチ 炙り焼き 黒米味噌

### （ご飯 お味噌汁）

お代わりお好きなたけ

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）

栗 柚子 チョコアイス

お茶

小菓子



# 夕餉 霜月

二〇〇〇〇円

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。

## （雫の前菜）

霜月鮮魚 青蜜柑ヴィネグレット

## （貳の前菜）

毛蟹 有機かぶ 羅臼昆布 玉露

## （参の前菜）

帆立貝柱 海老芋 茸焦がしバター焼き

## （肆の前菜）

本鮪 レアカツ

## （伍の前菜）

伊勢海老炙り焼き

## （魚）

霜月鮮魚 旨味を凝縮出汁

## （グラニエ）

林檎

## （肉）

黒毛和牛サーロイン 黒米味噌

## （ご飯 お味噌汁）

お代わりお好きだけ

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）

栗 柚子 チョコアイス

お茶

小菓子

