

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。

（壱の前菜）

霜月鮮魚 青蜜柑ヴィネグレット

（弐の前菜）

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）

お代わりお好きナだけ

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 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

