

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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。

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

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

旬の小鉢料理

桜えび 茸 経ヶ岳山麓平飼い卵

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

鯖 八海山酒粕炙り焼き

牛頬 美麻天然味噌煮込み

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 北海道産生醤油・徳島県産和三盆

国産生姜

甘味

※一品お選びください

胡麻羊羹

芋パウンドケーキ

栗のお汁粉

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

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。

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

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

魚料理

霜月の鮮魚 かぶすり流し

肉料理

牛タン 八海山酒粕炙り焼き

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 北海道産生醤油・徳島県産和三盆

国産生姜

甘味盛り合わせ

胡麻羊羹

芋パウンドケーキ

栗のお汁粉

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

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。

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

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

旬の小鉢料理

桜えび 茸 経ヶ岳山麓平飼いの卵

魚料理

霜月の鮮魚 かぶすり流し

肉料理

和牛ランイチ 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・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

胡麻羊羹

芋パウンドケーキ

栗のお汁粉

食後のお茶

