夕餉　一〇八九〇円

師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、
本格的な寒さが訪れます。
山では熊が穴に籠り、川では鮭が遡上する姿が見られます。
冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、
この時期の旬の食材をお届けいたします。

（壱の前菜）
つぶ貝　百合根　からすみ

（弐の前菜）
牡丹海老　チコリ　瀬戸内檸檬

（参の前菜）
金華穴子　そば粉揚げ　根セロリ

（魚）
鮫鰊　肝　風のエチュード　トリュフ

（グラニテ）
柚子

（肉）
国産牛ランイチ　経ヶ岳山麓平飼い卵漬け

（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　生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）
山葵アイス　苺　白餡ジュレ

お茶
小菓子

夕餉　一五〇〇〇円

師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、
本格的な寒さが訪れます。
山では熊が穴に籠り、川では鮭が遡上する姿が見られます。
冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、
この時期の旬の食材をお届けいたします。

（壱の前菜）
つぶ貝　百合根　からすみ

（弐の前菜）
牡丹海老　チコリ　瀬戸内檸檬

（参の前菜）
馬刺し　柚子塩　柚子胡椒

（肆の前菜）
金華穴子　そば粉揚げ　根セロリ

（魚）
鮟鱇　肝　風のエチュード　トリュフ

（グラニテ）
柚子

（肉）
熊本県産あか牛　経ヶ岳山麓平飼いの卵漬け

（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　生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）
山葵アイス　苺　白餡ジュレ

お茶
小菓子

夕餉　一八〇〇〇円
師走

冬至を迎える今月、空は厚い雲に覆われ、
本格的な寒さが訪れます。
山では熊が穴に籠り、川では鮭が遡上する姿が見られます。
冬の訪れに慌ただしく変化する自然をとらえ、
この時期の旬の食材をお届けいたします。

（壱の前菜）
つぶ貝　百合根　からすみ

（弐の前菜）
牡丹海老　チコリ　瀬戸内檸檬

（参の前菜）
馬刺し　柚子塩　柚子胡椒

（肆の前菜）
金華穴子　そば粉揚げ　根セロリ

（魚）
鮫鰊　肝　風のエチュード　トリュフ

（グラニテ）
柚子

（肉）
黒毛和牛サーロイン　経ヶ岳麓平飼いの卵漬け

（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　生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）
山葵アイス　苺　白餡ジュレ

お茶
小菓子