

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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。

前菜

八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

小松菜お浸し

春菊

くわい

百合根

白葱焼き

有機人参

カリフラワー

焼き蕪

旬の小鉢料理

金華穴子 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

鮪 醤油麹焼き

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 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

苺冷やしぜんざい

赤い果実の水羊羹

柚子生シヨコラ

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

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。

前菜

八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

小松菜お浸し

春菊

くわい

百合根

白葱焼き

有機人参

カリフラワー

焼き蕪

魚料理

鮫鰯 肝 風のエチュード トリユフ

肉料理

北海道産鴨胸肉 炙り焼き くるみ金山寺味噌

ご飯 お味噌汁

お代わり好きなだけ

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 生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

甘味盛り合わせ

苺冷やしぜんざい

赤い果実の水羊羹

柚子生シヨコラ

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

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。

前菜

八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

小松菜お浸し

春菊

くわい

百合根

白葱焼き

有機人参

カリフラワー

焼き蕪

旬の小鉢料理

金華穴子 経ヶ岳麓平飼いの卵

魚料理

鮫鰯 肝 風のエチュード トリユフ

肉料理

国産牛炙り焼き くるみ金山寺味噌

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・あおさ

肉そぼろ 生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

甘味盛り合わせ

苺冷やしぜんざい

赤い果実の水羊羹

柚子生シヨコラ

食後のお茶

