

夕餉

一月一日～一月九日

睦月

一五〇〇〇円

大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、
春待ち月とも呼ばれます。
新年の始まりとともに、降り積もった雪の下では
麦が芽をだし、セリやふきのとうも育ち始めます。
少しずつ始まる新しい息吹きとともに、
里山の旬をお届けします。

（壺の前菜）

本鮪 大和芋 山山葵

（式の前菜）

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）

ズワイガニ 柚子味噌焼き

（魚）

睦月鮮魚 白子 有機野菜西京味噌仕立て

（グラニテ）

柚子

（肉）

熊本県産あか牛 経ヶ岳山麓平飼い卵

（ご飯 お味噌汁）

お代わり好きナだけ

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 生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）

あまおうソルベ 甘酢 最中

お茶

小菓子



夕餉 一月一日～一月九日

睦月 一八〇〇〇円

大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、
春待ち月とも呼ばれます。
新年の始まりとともに、降り積もった雪の下では
麦が芽をだし、セリやふきのとうも育ち始めます。
少しづつ始まる新しい息吹きとともに、
里山の旬をお届けします。

（壺の前菜）

本鮪 大和芋 山山葵

（貳の前菜）

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）

ズワイガニ 柚子味噌焼き

（魚）

睦月鮮魚 白子 有機野菜 西京味噌仕立て

（グラニテ）

柚子

（肉）

黒毛和牛サーロイン 経ヶ岳山麓平飼い卵

（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）

あまおうソルベ 甘酒 最中

お茶

小菓子



夕餉

一〇八九〇円

睦月

大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、
春待ち月とも呼ばれます。
新年の始まりとともに、降り積もった雪の下では
麦が芽をだし、セリやふきのとうも育ち始めます。
少しずつ始まる新しい息吹きとともに、
里山の旬をお届けします。

（壺の前菜）

本鮪 大和芋 山山葵

（貳の前菜）

菜の花素麺 ズワイガニ からすみ

（参の前菜）

帆立貝柱 発酵有機白菜

（魚）

睦月鮮魚 白子 有機野菜 西京味噌仕立て

（グラニテ）

文旦

（肉）

国産牛ランイチ 橙ポン酢

（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 生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）

あまおうソルベ 甘酒 最中

お茶

小菓子



夕餉

一三三二〇円

睦月

大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、
春待ち月とも呼ばれます。
新年の始まりとともに、降り積もった雪の下では
麦が芽をだし、セリやふきのとうも育ち始めます。
少しずつ始まる新しい息吹きとともに、
里山の旬をお届けします。

（壺の前菜）

本鮪 大和芋 山山葵

（貳の前菜）

菜の花素麺 からすみ

（参の前菜）

帆立貝柱 発酵有機白菜

（肆の前菜）

ズワイガニ 柚子味噌焼き

（魚）

睦月鮮魚 白子 有機野菜西京味噌仕立て

（グラニテ）

文旦

（肉）

黒毛和牛サーロイン 橙ポン酢

（ご飯 お味噌汁）

お代わり好きナだけ

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 生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）

あまおうソルベ 甘酢 最中

お茶

小菓子



夕餉 睦月

二〇〇〇〇円

大寒と呼ばれ寒さが身に染みる今月は、
春待ち月とも呼ばれます。
新年の始まりとともに、降り積もった雪の下では
麦が芽をだし、セリやふきのとうも育ち始めます。
少しずつ始まる新しい息吹きとともに、
里山の匂をお届けします。

（壺の前菜）

本鮪 大和芋 山山葵

（貳の前菜）

菜の花素麺 牡丹海老 からすみ

（参の前菜）

帆立貝柱 発酵有機白菜

（肆の前菜）

ズワイガニ 柚子味噌焼き

（魚）

睦月鮮魚 白子 有機野菜 西京味噌仕立て

（グラニテ）

文旦

（肉）

熊本県産あか牛 橙ポン酢

（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）

あまおうソルベ 甘酒 最中

お茶

小菓子

