

里山朝食膳

三五〇〇円

如月

まだ寒さの厳しい二月、暦の上では立春を迎えます。川や湖では氷の割れ目から魚たちが飛び跳ね、天からは雪に代わって春の雨が土を潤します。春の霧（霞）の向こうには、芽吹き始めた草木によって、ほんのりと緑に色付いた地面が見て取れます。そんな春を待ち望む里山の食材、季節の移り変わりをとらえ、お届け致します。

如月の肴物

如月魚

如月魚

日南鶏塩麴焼き

めかぶ 飯蛸 土佐酢

わさび菜お浸し

牛蒡 胡麻和え

菜の花 鰹和え

葉玉葱焼き 伊予柑味噌

蓮根辛子和え

独活 柚子塩麴

馬鈴薯

焼き芽キャベツ

季節野菜

季節野菜

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油・徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

甘味 如月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

四五〇〇円

如月

まだ寒さの厳しい二月、暦の上では立春を迎えます。川や湖では氷の割れ目から魚たちが飛び跳ね、天からは雪に代わって春の雨が土を潤します。春の霧（霞）の向こうには、芽吹き始めた草木によって、ほんのりと緑に色付いた地面が見て取れます。そんな春を待ち望む里山の食材、季節の移り変わりをとらえ、お届け致します。

睦月の肴

如月魚

如月魚

如月魚

めかぶ 飯蛸 土佐酢

わさび菜お浸し

牛蒡 胡麻和え

菜の花 鰹和え

葉玉葱焼き 伊予柑味噌

蓮根辛子和え

独活 柚子塩麴

馬鈴薯

焼き芽キャベツ

季節野菜

季節野菜

ご飯 山形県産はえぬき

肉そぼろ 北海道産生醤油

徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

自家製ちりめん山椒

出汁巻き卵

甘味 如月の甘味

お茶 知覧茶 嬉野茶 節気茶

