

夕餉

一〇八九〇円

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。

（壺の前菜）

鰻炙り 紅芯大根みぞれ かぼす

（式の前菜）

つぶ貝 葉山葵 サラダ仕立て

（参の前菜）

めかぶ しらすの五島うどん

（魚）

如月鮮魚 黄にらと柚子のすり流し

（グラニテ）

瀬戸内檸檬

（肉）

国産牛ランイチ 露の臺有機八丁味噌

（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

肉そぼろ 生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）

銀座の蜂蜜 カカオ 三種柑橘アイス

お茶

小菓子



夕餉

一三三二一〇円

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。

（壺の前菜）

鰯炙り 紅芯大根みぞれ かぼす

（式の前菜）

つぶ貝 葉山葵 サラダ仕立て

（参の前菜）

めかぶ しらすの五島うどん

（肆の前菜）

甲烏賊とカリフラワー 烏賊墨焦がしバター

（魚）

如月鮮魚 黄にらと柚子のすり流し

（グラニテ）

瀬戸内檸檬

（肉）

黒毛和牛サーロイン 露の臺有機八丁味噌

（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

肉そぼろ 生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）

銀座の蜂蜜 カカオ 三種柑橘アイス

お茶

小菓子



夕餉

二〇〇〇〇円

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。

（壺の前菜）

鰯炙り 紅芯大根みぞれ かぼす

（貳の前菜）

つぶ貝 葉山葵 サラダ仕立て

（参の前菜）

めかぶ しらすの五島うどん

（肆の前菜）

伊勢海老炙り

（魚）

如月鮮魚 黄にらと柚子のすり流し

（グラニテ）

瀬戸内檸檬

（肉）

熊本県産あか牛 露の臺有機八丁味噌

（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

肉そぼろ 生醤油・徳島県産和三盆・国産生姜

（甘味）

銀座の蜂蜜 カカオ 三種柑橘アイス

お茶

小菓子

