

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

旬の小鉢料理

経ヶ岳山麓平飼い卵 めかぶ 飯蛸 土佐酢

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

銀鮭 大江戸味噌焼き

鯖 セリ塩麴焼き

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きにだけ

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

金柑タルト

日向夏羊羹

伊予柑わらび餅

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

魚料理

如月鮮魚 黄にらと柚子のすり流し

肉料理

北海道産鴨胸肉 露の臺有機八丁味噌

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

甘味盛り合わせ

金柑タルト

日向夏羊羹

伊予柑わらび餅

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

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

旬の小鉢料理

経ヶ岳山麓平飼い卵 めかぶ 飯蛸 土佐酢

魚料理

如月鮮魚 黄にらと柚子のすり流し

肉料理

国産牛炙り焼き 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・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

金柑タルト

日向夏羊羹

伊予柑わらび餅

食後のお茶

