夕餉　一〇八九〇円

弥生

春分を迎える三月、春の到来が近いことを知らせる
遠雷によって、土の中で眠っていた虫や動物たちが
長い冬眠から目覚め、活動を始めます。
山には桜や桃の花が咲き始め、雪解けの水のせせらぎが
聞こえます。
そんな自然の華やぎを、旬の食材と共にお届けいたします。

（壱の前菜）
桜鯛湯引き　桜の花　フルーツトマト

（弐の前菜）
帆立　ホワイトアスパラガス

（参の前菜）
雲丹　五島うどん

（魚）
弥生の鮮魚　新玉葱のすり流し

（グラニテ）
ぽんかん

（肉）
国産牛もも肉　新緑　春塩

（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）
桜アイス　和三盆わらび餅

お茶
小菓子

夕餉　一三三一〇円

弥生

春分を迎える三月、春の到来が近いことを知らせる
遠雷によって、土の中で眠っていた虫や動物たちが
長い冬眠から目覚め、活動を始めます。
山には桜や桃の花が咲き始め、雪解けの水のせせらぎが
聞こえます。
そんな自然の華やぎを、旬の食材と共にお届けいたします。

（壱の前菜）
桜鯛湯引き　桜の花　フルーツトマト

（弐の前菜）
帆立　ホワイトアスパラガス

（参の前菜）
雲丹　五島うどん

（肆の前菜）
鮑と独活の焦がしバター

（魚）
弥生の鮮魚　新玉葱のすり流し

（グラニテ）
ぽんかん

（肉）
黒毛和牛サーロイン　新緑　春塩

（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）
桜アイス　和三盆わらび餅

お茶
小菓子

夕餉　二〇〇〇〇円
弥生

春分を迎える三月、春の到来が近いことを知らせる
遠雷によって、土の中で眠っていた虫や動物たちが
長い冬眠から目覚め、活動を始めます。
山には桜や桃の花が咲き始め、雪解けの水のせせらぎが
聞こえます。
そんな自然の華やぎを、旬の食材と共にお届けいたします。

（壱の前菜）
桜鯛湯引き　桜の花　フルーツトマト

（弐の前菜）
帆立　ホワイトアスパラガス

（参の前菜）
雲丹　五島うどん

（肆の前菜）
鮑と独活の焦がしバター

（魚）
タラバガニ　伊予柑味噌焼き

（グラニテ）
ぽんかん

（肉）
熊本県産あか牛　新緑　春塩

（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）
桜アイス　和三盆わらび餅

お茶
小菓子