

夕餉 一〇八九〇円

卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。
雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には
虹も見られるようになる季節です。
静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた
春の中でその生命力を花開かせます。
そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

(壺の前菜)

春人参すり流し 蛭烏賊 葉山葵翹

(貳の前菜)

桜鱒 発酵檸檬

(参の前菜)

比内地鶏 五島うどん

(肉)

北海道産羊炙り焼き 山菜

(グラニエ)

甘夏

(魚)

卯月の鮮魚 蛤 筍若布

(ご飯 お味噌汁)

お代わりお好きなもの

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)

有機蜂蜜 そば粉アイス 緑茶わらび餅

お茶

小菓子



夕餉

一三三二〇円

卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。
雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には
虹も見られるようになる季節です。
静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた
春の中でその生命力を花開かせます。
そんな喜びの声に満ちた春の匂を、お届け致します。

(壹の前菜)

春人参すり流し 蛸烏賊 葉山葵麴

(貳の前菜)

桜鱒 発酵檸檬

(参の前菜)

牡丹海老 そら豆

(肆の前菜)

比内地鶏 五島うどん

(肉)

黒毛和牛炙り焼き 山菜

(グラニテ)

甘夏

(魚)

卯月鮮魚 蛤 筍若布

(ご飯 お味噌汁)

お代わりお好きだけ

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)

有機蜂蜜 そば粉アイス 緑茶わらび餅

お茶

小菓子



夕餉

二〇〇〇〇円

卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には虹も見られるようになる季節です。静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた春の中でその生命力を花開かせます。そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

(壺の前菜)

春人参すり流し 蛍烏賊 葉山葵麴

(貳の前菜)

桜鱒 発酵檸檬

(参の前菜)

比内地鶏 五島うどん

(肆の前菜)

タラバガニ そら豆

(肉)

黒毛和牛炙り焼き 山菜

(グラニテ)

甘夏

(魚)

卯月の鮮魚 蛤 筍若布

(ご飯 お味噌汁)

お代わりお好きなものだけ

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)

有機蜂蜜 そば粉アイス 緑茶わらび餅

お茶

小菓子

