

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

筍若布

おかひじきお浸し

スナックエンドウ

木耳三つ葉味噌

ういきょう甘酢

クレソン甘夏

フルーツトマト

そら豆

旬の小鉢料理

蛸烏賊 葉山葵麴

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

真鱈 桜塩麴焼き

金目鯛 八海山酒粕焼き

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

栗蜂蜜パウンドケーキ

抹茶テリーヌ

桜餅

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

筍若布

おかひじきお浸し

スナックエンドウ

木耳三つ葉味噌

ういきょう甘酢

クレソン甘夏

フルーツトマト

そら豆

魚料理

卯月の鮮魚 嬉野豆乳

肉料理

比内地鶏炙り焼き 山菜

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

栗蜂蜜パウンドケーキ

抹茶テリーヌ

桜餅

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬のお野菜をふんだんに

筍若布

おかひじきお浸し

スナップエンドウ

木耳三つ葉味噌

ういきょう甘酢

クレソン甘夏

フルーツトマト

そら豆

旬の小鉢料理

蛸烏賊 葉山葵麴

魚料理

卯月の鮮魚 嬉野豆乳

肉料理

北海道産羊炙り焼き 山菜

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

栗蜂蜜パウンドケーキ

抹茶テリーヌ

桜餅

食後のお茶

