

# 里山朝食膳

三、五〇〇円

水無月

前菜の盛り合わせ 升箱

・水無月の肴物

・水無月鮮魚

・水無月鮮魚

・日南鶏塩麴焼き

・真蛸 赤紫蘇

・新生姜 甘酢

・おくら胡麻和え

・水ナス

・空心菜

・枝豆

・ズッキーニ

・とうもろこし

・白瓜

・季節野菜

・季節野菜

ご飯

山形県産はえぬき

肉そぼろ

生醤油

徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁

仙台味噌

信州糀味噌の自家製ブレンド味噌

甘味

水無月甘味3種



現代里山料理

ZEN HOUSE

# 里山朝食 祝膳

四、五〇〇円

水無月

前菜の盛り合わせ

・水無月の肴物

・水無月鮮魚

・水無月鮮魚

・日南鶏塩麴焼き

・真蛸 赤紫蘇

・新生姜 甘酢

・おくら胡麻和え

・水ナス

・空心菜

・枝豆

・ズッキーニ

・とうもろこし

・白瓜

・季節野菜

・季節野菜

ご飯

山形県産はえぬぎ

肉そぼろ

生醤油

徳島県産和三盆

国産生姜

味噌汁

仙台味噌

信州糀味噌の自家製ブレンド味噌

小鉢

自家製なめ茸

自家製ちりめん山椒

平飼温泉卵

甘味

水無月甘味 3種



現代里山料理

ZEN HOUSE