を蓄えた、盛夏の旬をお高い栄養価をため込んだるの美しさを競い始めまるではて湿った蒸りはを発い始めまる。 をお届け致します。そんな力が野菜達が育ちます。そんな力蒸し暑い土には、暑さに負けじとめます。

つう の焼き魚

の焼き魚

真蛸 赤紫蘇

日南鶏塩麹焼き

茗荷甘 酢漬け

有機 焼き加茂茄子 マ

冬瓜

鰹出汁

枝豆塩 10 で

ッ

焼き ズ 丰

苦瓜 焼き お浸 とう もろ

\_

季節野菜 季節野菜

ご飯 肉そぼろ 生醤油 山形県産はえぬき • 徳島県産和三盆

味噌汁 仙台赤味噌と信州糀味噌の 国産生姜

自家製合わせ味噌

甘味 お茶 揖斐茶 文月 甘味 嬉野茶

節気茶



## 里山朝食祝膳 四五

## 四五〇〇円

文月

の旬をお届け致します。め込んだ野菜達が育ちます。った蒸し暑い土には、暑さに始めます。 いった花々が上には青空が ます。 そんな力と負けじと

文月の肴物

文月の焼き魚

文月の焼き魚

日南鶏塩麹焼き

茗荷甘酢漬け

真蛸

赤紫蘇

焼き加茂茄子

冬瓜

鰹出

有機トマト

枝豆塩ゆで

焼きズッキーニ

焼きとうもろこし

苦瓜お浸し

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 仙台赤味噌 と信州糀味噌の

自家製合わせ味噌

自家製ちりめん山椒

出汁巻き卵

甘味 文月の甘味

お茶

揖斐茶

嬉野茶

