

# 昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

## 文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。温風を受けて湿った蒸し暑い土には、暑さに負けじと高い栄養価をため込んだ野菜達が育ちます。そんな力を蓄えた、盛夏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

茗荷甘酢漬け

冬瓜 鰹出汁

焼き加茂茄子

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

旬の小鉢料理

金華穴子 胡瓜 土佐酢

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

太刀魚 塩焼き

鯖 八海山酒粕焼き

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

白桃スープ

食後のお茶



## 昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

### 文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々はその美しさを競い始めます。温風を受けて湿った蒸し暑い土には、暑さに負けじと高い栄養価をため込んだ野菜達が育ちます。そんな力を蓄えた、盛夏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

茗荷甘酢漬け

冬瓜 鰹出汁

焼き加茂茄子

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

### 魚料理

文月鮮魚 モロヘイヤ オクラ 紫蘇

### 肉料理

鹿児島県産 軍鶏 木の目味噌

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

白桃スープ

食後のお茶



# 昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

## 文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。

温風を受けて湿った蒸し暑い土には、暑さに負けじと高い栄養価をため込んだ野菜達が育ちます。そんな力を蓄えた、盛夏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

茗荷甘酢漬け

冬瓜 鰹出汁

焼き加茂茄子

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

### 旬の小鉢料理

金華穴子 胡瓜 土佐酢

### 魚料理

文月鮮魚 モロヘイヤ オクラ 紫蘇

### 肉料理

国産牛腿 木の芽味噌

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

白桃スープ

食後のお茶

