

# 昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

## 葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

つるむらさきお浸し

焼き万願寺唐辛子

いんげん胡麻和え

有機トマト

金糸瓜土佐酢和え

青パイヤ太白胡麻油

加茂茄子田楽

アロエ ザクロ酢

旬の小鉢料理

花咲蟹 温度平飼い卵 すだち

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈柚子醬油焼き

金目鯛 羅臼昆布焼き

おひょう 大江戸味噌焼き

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

お味噌汁 仙台八丁味噌赤だし・あおさ

肉そぼろ 生醬油・徳島県産和三盆・国産生姜

甘味

マンゴーパイナップル ココナッツソース

食後のお茶



## 昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

## 葉月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

つるむらさきお浸し

万願寺唐辛子焼き

いんげん胡麻和え

有機トマト

金糸瓜土佐酢和え

青パパイヤ太白胡麻油

加茂茄子田楽

アロエ ザクロ酢

## 魚料理

葉月鮮魚 すじ青海苔

## 肉料理

愛知県産 三河赤鶏 大葉味噌

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

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

マンゴーパイナップル ココナッツソース

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

文月

まだまだ暑い今月、暦の上では立秋・処暑を迎えます。時折吹く涼しい風やひぐらしの鳴く声に、ひと時の涼しさを感じられるようになる季節です。過ぎ行く夏を惜しむように、懸命にその魅力を発揮する食材たちをお届けいたします。

前菜

八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

つるむらさきお浸し

焼き万願寺唐辛子

いんげん胡麻和え

有機トマト

金糸瓜土佐酢和え

青パイヤ太白胡麻油

加茂茄子田楽

アロエ ザクロ酢

旬の小鉢料理

花咲蟹 温度平飼い卵 すだち

魚料理

葉月鮮魚 すじ青海苔

肉料理

国産牛ランイチ 大葉味噌

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

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

マンゴーパイナップル ココナッツソース

食後のお茶

