

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

長月

日本各地から取り寄せた旬の食材を、和食の文化や調理法をもとに現代風へアレンジした和食「現代里山料理」。野菜は茹でる、肉は炙る、魚は蒸す。味付けは塩と醤油でシンプルに。最低限の調理法と調味料から生み出される素材本来の味が際立つ逸品をお届けします。

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

いんげん豆白和え

里芋金山寺味噌

金糸瓜甘酢

蓮根生姜酢

焼き紅はるか

椎茸七味焼き

黄色人参塩麴

旬の小鉢料理

ハチノス 経ヶ岳山麓平飼い卵 大葉麴

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醬油焼き

銀鮭 北海道無添加味噌焼き

国産鶏つみれ 黒酢ポン酢

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 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

なめ茸

甘味

無花果 マスカルポーネ

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

長月

日本各地から取り寄せた旬の食材を、和食の文化や調理法をもとに現代風へアレンジした和食「現代里山料理」。野菜は茹でる、肉は炙る、魚は蒸す。味付けは塩と醤油でシンプルに。最低限の調理法と調味料から生み出される素材本来の味が際立つ逸品をお届けします。

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

いんげん豆白和え

里芋金山寺味噌

金糸瓜甘酢

蓮根生姜酢

焼き紅はるか

椎茸七味焼き

黄色人参塩麴

魚料理

長月鮮魚 発酵トマト

肉料理

三元豚炙り焼き 黒味噌

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 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

なめ茸

甘味

無花果 マスカルポーネ

食後のお茶



昼餉

平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

長月

日本各地から取り寄せた旬の食材を和食の文化や調理法をもとに現代風へアレンジした和食「現代里山料理」。野菜は茹でる、肉は炙る、魚は蒸す。味付けは塩と醤油でシンプルに。最低限の調理法と調味料から生み出される素材本来の味が際立つ逸品をお届けします。

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

いんげん豆白和え

里芋金山寺味噌

金糸瓜甘酢

蓮根生姜酢

焼き紅はるか

椎茸七味焼き

黄色人参塩麴

旬の小鉢料理

ハチノス 経ヶ岳山麓平飼い卵 大葉麴

魚料理

長月鮮魚 発酵トマト

肉料理

国産牛ランイチ 黒味噌

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯 山形県産はえぬぎ

漬物 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

なめ茸

甘味

無花果 マスカルポーネ

食後のお茶

