

## 里山朝食膳

三五〇〇円

### 神無月

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。

神無月の肴物

神無月の肴物

神無月の焼き魚

神無月の焼き魚

国産鶏塩麴焼き

葉とうがらしお浸し

馬鈴薯柚子麴和え

平茸 ほうじ茶塩

紅あずま蒸し焼き

なめこ酢味噌

蓮根二十日大根甘酢

焼き蕪

落花生塩ゆで

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 仙台八丁味噌赤だし・あおさ

甘味 神無月の甘味

お茶 揖斐茶 嬉野茶 節気茶



## 里山朝食祝膳

四五〇〇円

### 神無月

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。

### 神無月の肴物

神無月の肴物

神無月の焼き魚

神無月の焼き魚

国産鶏塩麴焼き

葉とうがらしお浸し

馬鈴薯柚子麴和え

平茸 ほうじ茶塩

紅あずま蒸し焼き

なめこ酢味噌

蓮根二十日大根甘酢

焼き蕪

落花生塩ゆで

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 仙台八丁味噌赤だし・あおさ

自家製ちりめん山椒

出汁巻き卵

甘味 神無月の甘味

お茶 揖斐茶 嬉野茶 節気茶

