

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

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

旬の小鉢料理

経ヶ岳山麓平飼い卵 しらすと自然薯土佐酢和え

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 塩麴焼き

和牛脛肉 醬油煮込み

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

自家製なめ茸 国産山えのき

甘味

和栗あんみつ

食後のお茶



昼餉 神無月

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

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

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

魚料理

神無月鮮魚 深川蒸し

肉料理

北海道産鴨胸肉 胡桃ソース

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 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

和栗あんみつ

食後のお茶



昼餉 平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円
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。

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

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

旬の小鉢料理

経ヶ岳山麓平飼い卵 しらすと自然薯土佐酢和え

魚料理

神無月鮮魚 深川蒸し

肉料理

国産牛ランイチ 胡桃ソース

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 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

和栗あんみつ

食後のお茶

