

里山朝食膳

三五〇〇円

霜月

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。

霜月の肴物

霜月の肴物

霜月の焼き魚

霜月の焼き魚

国産鶏塩麴焼き

小松菜お浸し

春菊お浸し

馬鈴薯塩麴和え

牛蒡羅臼昆布醤油

なめこ酢味噌

白葱醤油麴焼き

焼き蕪

落花生塩茹で

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 霜月の甘味

お茶 揖斐茶 嬉野茶 節気茶



里山朝食祝膳

四五〇〇円

霜月

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。

霜月の肴物

霜月の肴物

霜月の焼き魚

霜月の焼き魚

国産鶏塩麴焼き

小松菜お浸し

春菊お浸し

馬鈴薯塩麴和え

牛蒡羅臼昆布醤油

なめこ酢味噌

白葱醤油麴焼き

焼き蕪

落花生塩茹で

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 霜月の甘味

お茶 揖斐茶 嬉野茶 節気茶

