

# 夕餉

一〇〇〇〇円

## 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。

### (壺の前菜)

秋鮭 いくら 柿ヴィネグレット

### (貳の前菜)

蝦夷鮑 湯葉と酒盗和え

### (参の前菜)

真蛸と里芋 あおさバター

### (魚)

霜月の鮮魚 茸餡 柚子の香り

### (グラニテ)

ザクロ

### (肉)

カイノミ 安納芋 おひさまメルロー

### (食事)

魚醤 五島うどん

### (甘味)

紅玉キャラメリゼ 八女ほうじ茶アイス

お茶

小菓子



# 夕餉

一三〇〇〇円

## 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。

### (壹の前菜)

秋鮭 いくら 柿ヴィネグレット

### (貳の前菜)

蝦夷鮑 湯葉と酒盗和え

### (参の前菜)

真蛸と里芋 あおさバター

### (肆の前菜)

帆立貝柱 古代米リゾット

### (魚)

霜月の鮮魚 茸餡 柚子の香り

### (グラニテ)

ザクロ

### (肉)

黒毛和牛サーロイン 安納芋 おひさまメル  
ロー

### (食事)

魚醬 五島うどん

### (甘味)

紅玉キャラメリゼ 八女ほうじ茶アイス

お茶

小菓子



# 夕餉

二〇〇〇〇円

## 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。

### (壹の前菜)

秋鮭 いくら 柿ヴィネグレット

### (貳の前菜)

蝦夷鮑 湯葉と酒盗和え

### (参の前菜)

真蛸と里芋 あおさバター

### (肆の前菜)

帆立貝柱 松茸 古代米リゾット

### (魚)

霜月の鮮魚 茸餡 柚子の香り

### (グラニエ)

ザクロ

### (肉)

飛騨牛サーロイン 安納芋 おひさまメルロー

### (食事)

魚醬 五島うどん

### (甘味)

紅玉キャラメリゼ 八女ほうじ茶アイス

お茶

小菓子

