

昼餉

平日四〇〇〇円／土日祝四二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

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

旬の小鉢料理

桜海老 湯葉 白菜すり流し

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

メカジキ 塩麴焼き

和牛脛肉 味噌煮込み

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

お代わりお好きだけ

甘味

林檎 黒糖クレームダンジュ

食後のお茶



昼餉

平日五〇〇〇円／土日祝五二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

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

魚料理

霜月の鮮魚 茸餡 柑橘の香り

肉料理

福島県産伊達鶏炙り焼き 柚子胡椒

有機オリブオイル

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

お代わりお好きナだけ

甘味

林檎 黒糖クレームダンジュ

食後のお茶



昼餉 平日六〇〇〇円／土日祝六二〇〇円

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。

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

小松菜お浸し

春菊お浸し

馬鈴薯塩麹和え

牛蒡羅臼昆布醤油

なめこ酢味噌

白葱醤油麹焼き

焼き蕪

落花生塩茹で

旬の小鉢料理

桜海老 湯葉 白菜すり流し

魚料理

霜月の鮮魚 茸餡 柑橘の香り

肉料理

カイノミ炙り焼き 柚子胡椒

有機オリーブオイル

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

お代わりお好き надаけ

甘味

林檎 黒糖クレームダンジュ

食後のお茶

