

## 昼餉

平日／四、〇〇〇円  
土日祝／四、二〇〇円

## 睦月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

ちぢみほうれん草お浸し

セロリ 柚子酢

焼き芽キャベツ

金時人参蒸し焼き

大根 羅臼昆布醤油

セリ 柚子胡椒

下仁田葱お浸し

聖護院蕪 酢味噌

## 旬の小鉢料理

ズワイガニ真丈 ブロッコリーすり流し 菊花

## メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

銀鮭 西京味噌焼き

国産牛バラ肉 みぞれ煮

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

お代わりお好きなだけ

## 甘味

ほうじ茶ムース きな粉 小豆

## 食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

## 昼餉

平日／五、〇〇〇円  
土日祝／五、二〇〇円

## 睦月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに  
ちぢみほうれん草お浸し

セロリ 柚子酢

焼き芽キャベツ

金時人参蒸し焼き

大根 羅臼昆布醤油

セリ 柚子胡椒

下仁田葱お浸し

聖護院蕪 酢味噌

## 魚料理

睦月鮮魚 蓮根すり流し

## 肉料理

北海道産どろ豚炙り焼き 黒七味 フキ味噌

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  
お代わり好きナだけ

## 甘味

ほうじ茶ムース きな粉 小豆

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

## 昼餉

平日／六、〇〇〇円  
土日祝／六、二〇〇円

## 睦月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

ちぢみほうれん草お浸し

セロリ 柚子酢

焼き芽キャベツ

金時人参蒸し焼き

大根 羅臼昆布醤油

セリ 柚子胡椒

下仁田葱お浸し

聖護院蕪 酢味噌

## 旬の小鉢料理

ズワイガニ真丈 ブロッコリーすり流し 菊花

## 魚料理

師走鮮魚炙り焼き 大根すり流し 青海苔

## 肉料理

国産牛腿肉炙り焼き 黒七味 フキ味噌

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

お代わりお好きだけ

## 甘味

ほうじ茶ムース きな粉 小豆

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE