

夕餉

一〇、〇〇〇円

如月

壺の前菜

八海山酒粕 豆乳 海老芋

飯蛸 黄身酢

鮫肝 林檎ジュレ

式の前菜

細魚 赤貝 黄ニラとうるい酢味噌

参の前菜

信州福味鶏つみれ 聖護院蕪みぞれ煮

魚料理

如月の鮮魚 菜の花 柚子

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き

黒にんにく醤油麴 百合根

お食事

五島うどん 美麻天然二年味噌 かんずり

甘味

苺 蓬 檸檬

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

如月

壺の前菜

八海山酒粕 豆乳 海老芋

飯蛸 黄身酢

鮫肝 林檎ジュレ

式の前菜

細魚 赤貝 黄ニラとうるい酢味噌

参の前菜

信州福味鶏つみれ 聖護院蕪みぞれ煮

肆の前菜

地蛤 古代米リゾット

魚料理

如月の鮮魚 帆立貝柱 菜の花 柚子

肉料理

黒毛和牛サーロイン炙り焼き

黒にんにく醤油麴 百合根

お食事

五島うどん 美麻天然二年味噌 かんずり

甘味

苺 蓬 檸檬

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

二〇、〇〇〇円

如月

壺の前菜

八海山酒粕 豆乳 海老芋

飯蛸 黄身酢

鮫肝 林檎ジュレ

式の前菜

細魚 赤貝 キヤビア 黄ニラとうるい酢味噌

参の前菜

信州福味鶏つみれ 聖護院蕪みぞれ煮

肆の前菜

地蛤 古代米リゾット

魚料理

如月の鮮魚 帆立貝柱 菜の花 柚子

肉料理

飛騨牛A5 サーロイン炙り焼き

黒にんにく醤油麴 百合根

お食事

五島うどん 美麻天然二年味噌 かんずり

甘味

苺 蓬 檸檬

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE