

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

如月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

金時人参 蒸し焼き

大根 羅臼昆布醤油

セロリ 柚子酢

京葉 お浸し

大和芋 甘酢

小松菜 お浸し

九条ネギ 麴味噌

百合根 蒸し

旬の小鉢料理

甘海老 はす蒸し 翡翠餡

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

鯖 塩麴焼き

国産牛脛肉 赤味噌と赤ワイン煮込み

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

お代わりお好きなだけ

甘味

りんごの羊羹 ほうじ茶キャラメルソース

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

如月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

金時人参 蒸し焼き

大根 羅臼昆布醤油

セロリ 柚子酢

京葉 お浸し

大和芋 甘酢

小松菜 お浸し

九条ネギ 麴味噌

百合根 蒸し

魚料理

如月の鮮魚 菜の花すり流し

肉料理

京赤地鶏炙り焼き 玉露 西京味噌 豆乳

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

お代わり好きさなだけ

甘味

りんごの羊羹 ほうじ茶キャラメルソース

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

如月

金時人参 蒸し焼き

大根 羅臼昆布醤油

セロリ 柚子酢

京葉 お浸し

大和芋 甘酢

小松菜 お浸し

九条ネギ 麴味噌

百合根 蒸し

旬の小鉢料理

甘海老 はす蒸し 翡翠餡

魚料理

如月の鮮魚 菜の花すり流し

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き 玉露 西京味噌 豆乳

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

お代わり好きさなだけ

甘味

りんごの羊羹 ほうじ茶キャラメルソース

食後のお茶



現代風山料理

ZEN HOUSE