

夕餉

一〇、〇〇〇円

弥生

壺の前菜

蛤出汁

桜鯛手毬寿司

筍

木の芽味噌

貳の前菜

鱈のたたき

玉露

うるい

参の前菜

北寄貝

クレソン

柚子胡椒

魚

弥生の鮮魚

新玉葱

露の臺

肉

国産牛イチボ炙り焼き

行者ニンニク麴

食事

五島うどん

菜の花

甘味

桜 木苺

フロマージュ

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

弥生

壺の前菜

蛤出汁 桜鯛手毬寿司 筍 木の芽味噌

貳の前菜

鱈のたたき 玉露 うるい

参の前菜

北寄貝 クレソン 柚子胡椒

肆の前菜

穴子 古代米リゾット

魚

弥生の鮮魚 新玉葱 蒟の臺

肉

黒毛和牛サーロイン炙り焼き 行者ニンニク

食事

五島うどん 菜の花

甘味

桜 木苺 フロマージュ

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

二〇、〇〇〇円

弥生

壺の前菜

蛤出汁 桜鯛手毬寿司 筍 木の芽味噌

貳の前菜

鱈のたたき キヤビア 玉露 うるい

参の前菜

北寄貝 クレソン 柚子胡椒

肆の前菜

穴子 古代米リゾット

魚

弥生の鮮魚 帆立貝柱 新玉葱 蒨の薑

肉

飛騨牛サーロイン炙り 行者ニンニク麴

食事

五島うどん 菜の花

甘味

桜 木苺 フロマージュ

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE