

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

弥生

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

菜の花お浸し

大和芋甘酢

からし菜昆布塩

独活梅肉和え

蒸し百合根

小松菜お浸し

焼き蕪

露醬油麴

旬の小鉢料理

白魚 柚子酢 春キャベツのすり流し

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醬油焼き

金目鯛 西京焼き

国産牛頬肉 羅白昆布と麴味噌

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 生醬油・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

煎茶 黒蜜 苺

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

弥生

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

菜の花お浸し

大和芋甘酢

からし菜昆布塩

独活梅肉和え

蒸し百合根

小松菜お浸し

焼き蕪

露醬油麴

魚料理

弥生の鮮魚炙り焼き 新玉すり流し

肉料理

美明豚炙り焼き クレソン 行者ニンニク

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

煎茶 黒蜜 苺

食後のお茶



現代風山料理

ZEN HOUSE

昼餉

平日／六、〇〇〇円
土日祝／六、二〇〇円

弥生

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

菜の花お浸し

大和芋甘酢

からし菜昆布塩

独活梅肉和え

蒸し百合根

小松菜お浸し

焼き蕪

露醬油麴

旬の小鉢料理

白魚 柚子酢 春キャベツのすり流し

魚料理

弥生の鮮魚炙り焼き 新玉すり流し

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き クレソン 行者ニンニク

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 生醬油・徳島県産和三盆・国産生姜

お代わりお好きだけ

甘味

煎茶 黒蜜 苺

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE