

夕餉

一〇、〇〇〇円

卯月

壺の前菜

春キャベツすり流し
フルーツトマト 江戸開城梅酒
蛍烏賊 黄身酢

式の前菜

桜鱒 ホワイトアスパラガス クレソン

参の前菜

蛤 筍 独活

魚

卯月の鮮魚 フェンネル

肉

鴨ロース 露味噌 酒粕

お食事

五島うどん 桜海老

甘味

晚柑 白胡麻 フロマーージュブラン

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

卯月

壺の前菜

蛤蛤出汁

焼き蛤

フルーツトマト 江戸開城梅酒

蛸烏賊 黄身酢

弍の前菜

桜鱒 ホワイトアスパラガス クレソン

参の前菜

蛤 筍 独活

肆の前菜

古代米リゾット 国産牛脛肉

魚

甘鯛 フェンネル

肉

国産牛イチボ 露味噌 酒粕

お食事

蛤 五島うどん

甘味

晩柑 白胡麻 フロマーージュブラン

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

二〇、〇〇〇円

卯月

壺の前菜

春キャベツすり流し
フルーツトマト 江戸開城梅酒
蛍烏賊 黄身酢

式の前菜

桜鱒 ホワイトアスパラガス クレソン

参の前菜

蛤 筍 独活

肆の前菜

古代米リゾット 国産牛脛肉

魚

卯月の鮮魚 帆立貝柱 フェンネル

肉

黒毛和牛サーロイン 露味噌 酒粕

お食事

五島うどん 桜海老

甘味

晩柑 白胡麻 フロマーージュブラン

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE