

## 昼餉

平日／四、〇〇〇円  
土日祝／四、二〇〇円

## 卯月

蕪 焼き春菊お浸し

からし菜 昆布塩

独活梅肉和え

さやえんどう お浸し

焼き新玉ねぎ

新牛蒡 お浸し

茹でそら豆

おかひじき塩麴

## 旬の小鉢料理

えんどう豆腐 しらす 鰹出汁

## メインのお料理

※一品お選びください

・銀鱈 柚子醤油焼き

・銀鮭 羅臼昆布焼き

・国産牛脛肉 醤油煮込み

・国産牛すき焼き

(プラス一〇〇〇円)

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

お代わりお好きだけ

## 甘味

桜ブランマンジエ

## 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

### 卯月

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

卯月の鮮魚 フェンネル

### 肉料理

奥丹波鶏直焼き 根三つ葉 柚子塩

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

お代わりお好きナだけ

### 甘味

桜ブランマンジェ

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

### 卯月

前菜 日本各地の旬の素材をふんだんに

蛤出汁

焼き蛤

蕪 焼き春菊お浸し

からし菜 昆布塩

独活梅肉和え

さやえんどう

焼き新玉ねぎ

新牛蒡 お浸し

茹でそら豆

おかひじき塩麴

旬の小鉢料理

えんどう豆腐 しらす 鰹出汁

魚料理

卯月の鮮魚 フェンネル

肉料理

国産牛イチボ 炙り焼き 根三つ葉 柚子塩

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

お代わりお好きナだけ

甘味

桜ブランマンジエ

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE