

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

臯月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

青梗菜お浸し

焼き新玉葱

新牛蒡醤油麴

茹で空豆

焼き椎茸

明日葉お浸し

二十日大根甘酢

新じゃがいも塩麴

旬の小鉢料理

蛍烏賊 柚子酢 もずく 卵豆腐

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 羅臼昆布照り焼き

・国産牛頬肉 大根 生姜煮

・豊洲直送海鮮盛り合わせ

【刺身2種 漬け鮪

いくら醤油漬け 釜揚げしらす】

(プラス一〇〇〇円)

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

お代わりお好きだけ

甘味

グレープフルーツ羊羹 和紅茶

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

臯月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

青梗菜お浸し

焼き新玉葱

新牛蒡醬油麴

茹で空豆

焼き椎茸

明日葉お浸し

二十日大根甘酢

新じゃがいも塩麴

魚料理

臯月の鮮魚 へしこ

肉料理

美明豚肩ロース アスパラガス 玉味噌

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

お代わり好きさなだけ

甘味

グレープフルーツ羊羹 和紅茶

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

臯月

前菜 日本各地の旬の素材をふんだんに

蛤出汁

焼き蛤

青梗菜お浸し

焼き新玉葱

新牛蒡醬油麴

茹で空豆

焼き椎茸

明日葉お浸し

二十日大根甘酢

新じゃがいも塩麴

旬の小鉢料理

蛸烏賊 柚子酢 もずく 卵豆腐

魚料理

臯月の鮮魚 へしこ

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き アスパラガス 玉味噌

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ናだけ

甘味

グレープフルーツ羊羹 和紅茶

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

臯月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

青梗菜お浸し

焼き新玉葱

新牛蒡醬油麴

茹で空豆

焼き椎茸

明日葉お浸し

二十日大根甘酢

新じゃがいも塩麴

旬の小鉢料理

蛍烏賊 柚子酢 もずく 卵豆腐

魚料理

臯月の鮮魚 へしこ

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き アスパラガス 玉味噌

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

お代わりお好きだけ

甘味

グレープフルーツ羊羹 和紅茶

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE