

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

水無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

新じゃがいも 塩麴

二十日大根甘酢

明日葉お浸し

らっきょう 柚子酢

いんげん 黒七味塩

新生姜甘酢

青梗菜お浸し

しし唐 醤油麴

旬の小鉢料理

鰯なめろう トマト 豆乳

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

・国産牛ばら肉 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

お代わり好きなだけ

甘味

ブルーベリーと餡のパンナコッタ 黒糖ジュレ

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

水無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

新じゃがいも 塩麴

二十日大根甘酢

明日葉お浸し

らっきょう 柚子酢

いんげん 黒七味塩

新生姜甘酢

青梗菜お浸し

しし唐 醤油麴

魚料理

水無月の鮮魚 夏野菜

肉料理

霧島オリーブ赤豚 谷中生姜 醤油麴

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

お代わり好きなだけ

甘味

ブルーベリーと餡のパンナコッタ 黒糖ジュレ

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

水無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

新じゃがいも 塩麴

二十日大根甘酢

明日葉お浸し

らっきょう 柚子酢

いんげん 黒七味塩

新生姜甘酢

青梗菜お浸し

しし唐 醤油麴

旬の小鉢料理

鰯なめろう トマト 豆乳

魚料理

水無月の鮮魚 夏野菜

肉料理

国産牛イチボ 谷中生姜 醤油麴

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

お代わり好きなだけ

甘味

ブルーベリーと餡のパンナコッタ 黒糖ジュレ

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE