

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

葉月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

茄子 紫蘇酢

不断草 お浸し

枝豆 昆布塩

蔓紫 お浸し

紅くるり大根 甘酢

冬瓜 含め煮

とうもろこし 西京味噌

オクラ 梅肉

旬の小鉢料理

烏賊 平飼い卵 トマト

メインのお料理

※一品お選びください

・銀鱈 柚子醤油焼き

・メカジキ 羅臼昆布 照り焼き

・国産牛ばら肉 冷しゃぶ 柚子ポン酢

・豊洲直送海鮮盛り合わせ

(プラス一〇〇〇円)

【刺身2種 漬け鮪 いくら醤油漬け 釜揚げしらす】

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

お代わり好きさなだけ

甘味

パイナップル 白胡麻 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

葉月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

茄子 紫蘇酢

不断草 お浸し

枝豆 昆布塩

蔓紫 お浸し

紅くるり大根 甘酢

冬瓜 含め煮

とうもろこし 西京味噌

オクラ 梅肉

魚料理

葉月の鮮魚 磯辺焼き 甘長唐辛子煮

肉料理

大山鶏もも肉炙り焼き 西瓜

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

お代わり好きさなだけ

甘味

パイナップル 白胡麻 和紅茶

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

葉月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

茄子 紫蘇酢

不断草 お浸し

枝豆 昆布塩

蔓紫 お浸し

紅くるり大根 甘酢

冬瓜 含め煮

とうもろこし 西京味噌

オクラ 梅肉

旬の小鉢料理

烏賊 平飼い卵 トマト

魚料理

葉月の鮮魚 磯辺焼き 甘長唐辛子煮

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き 西瓜

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

パイナップル 白胡麻 和紅茶

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE