

夕餉

一〇、〇〇〇円

長月

壺の前菜

京赤地鶏串焼き 黒七味塩
メヒカリ南蛮漬け
茸 酒盗浸し
バターナッツ南瓜すり流し
あおさと小海老の磯揚げ
季節の果実白和え

貳の前菜

戻り鰹 藁瞬間燻製 熟成ニラ醤油麴

参の前菜

茶碗蒸し 胡麻豆腐 豚軟骨

魚

長月の鮮魚 加賀蓮根土佐煮

肉

国産牛イチボ 割り下醤油 平飼い卵

食事

秋茄子 茗荷 五島うどん

甘味

柿 クリームチーズ 甘酒

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

長月

壺の前菜

京赤地鶏串焼き 黒七味塩
メヒカリ南蛮漬け
茸 酒盗浸し
バターナッツ南瓜すり流し
あおさと小海老の磯揚げ
季節の果実白和え

貳の前菜

戻り鰹 藁瞬間燻製 熟成ニラ醤油麴

参の前菜

茶碗蒸し 胡麻豆腐 豚軟骨

肆の前菜

鴨 そばの実のリゾット

魚

長月の鮮魚 加賀蓮根土佐煮

肉

国産牛サーロイン 割り下醤油 平飼い卵

食事

秋茄子 茗荷 五島うどん

甘味

柿 クリームチーズ 甘酒

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

長月

壺の前菜

京赤地鶏串焼き 黒七味塩
メヒカリ南蛮漬け
茸 酒盗浸し
バターナッツ南瓜すり流し
あおさと小海老の磯揚げ
季節の果実白和え

貳の前菜

戻り鰹 藁瞬間燻製 熟成ニラ醤油麴

参の前菜

茶碗蒸し 胡麻豆腐 豚軟骨

肆の前菜

鴨 そばの実のリゾット

魚

長月の鮮魚 加賀蓮根土佐煮

肉

飛騨牛サーロイン 割り下醤油 平飼い卵

食事

秋茄子 茗荷 五島うどん

甘味

柿 クリームチーズ 甘酒

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE