

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

長月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

オクラ 梅肉

蓮根 甘酢

南瓜蒸し焼き

蔓紫お浸し

里芋含め煮

焼き椎茸 黒七味

紅くるり大根 甘酢

そうめん南瓜お浸し

旬の小鉢料理

秋刀魚 かぼす 南蛮漬け

メインのお料理

※一品お選びください

・銀鱈 柚子醤油焼き

・メヌケ 鰹出汁 醤油焼き

・国産牛脛肉 塩麴煮 かんずり

・豊洲直送海鮮盛り合わせ

(プラス一〇〇〇円)

【刺身二種・鮪塩締め・いくら醤油漬け・甘海老土佐酢】

ご飯 山形県産はえぬぎ

香の物

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

シャインマスカット そば茶 黒胡麻

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

長月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

オクラ 梅肉

蓮根 甘酢

南瓜蒸し焼き

蔓紫お浸し

里芋含め煮

焼き椎茸 黒七味

紅くるり大根 甘酢

そうめん南瓜お浸し

魚料理

長月の鮮魚 加賀蓮根土佐煮

肉料理

地養鶏もも肉炙り焼き 焼き茄子 豆乳味噌

ご飯 山形県産はえぬき

香の物

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

シャインマスカット そば茶 黒胡麻

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

長月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

オクラ 梅肉

蓮根 甘酢

南瓜蒸し焼き

蔓紫お浸し

里芋含め煮

焼き椎茸 黒七味

紅くるり大根 甘酢

そうめん南瓜お浸し

旬の小鉢料理

秋刀魚 かぼす 南蛮漬け

魚料理

長月の鮮魚 加賀蓮根土佐煮

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き 焼き茄子 豆乳味噌

ご飯 山形県産はえぬき

香の物

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

シャインマスカット そば茶 黒胡麻

食後のお茶



現代里山料理
ZEN HOUSE