

夕餉

一〇、〇〇〇円

神無月

壺の前菜

いくら寿司

長芋 雲丹味噌焼き

クリームチーズ豆腐 柿

生落花生

寸切牛蒡の唐揚げ 火山赤土塩

牛頬肉の柔らか煮

貳の前菜

鰯しゃぶ 焙じ茶 ちり酢

参の前菜

蓮根餅 蟹餡

魚

神無月の鮮魚 杉板焼き すだち

肉

霧島オリーブ赤豚 松茸香り焼き ひしお

食事

浅利 あおさ 五島うどん

甘味

無花果 マスカルポーネ よもぎ 胡椒

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

神無月

壺の前菜

いくら寿司

長芋 雲丹味噌焼き

クリームチーズ豆腐 柿

生落花生

寸切牛蒡の唐揚げ 火山赤土塩

牛頬肉の柔らか煮

貳の前菜

鰯しゃぶ 焙じ茶 ちり酢

牛頬肉の柔らか煮

参の前菜

蓮根餅 蟹飴

肆の前菜

穴子 生海苔 古代米焼きリゾット

魚

神無月の鮮魚 杉板焼き すだち

肉

国産牛サーロイン 松茸香り焼き ひしお

食事

浅利 あおさ 五島うどん

甘味

無花果 マスカルポーネ よもぎ 胡椒

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

神無月

壺の前菜

いくら寿司

長芋 雲丹味噌焼き

クリームチーズ豆腐 柿

生落花生

寸切牛蒡の唐揚げ 火山赤土塩

牛頬肉の柔らか煮

貳の前菜

鰯しゃぶ 焙じ茶 ちり酢

参の前菜

蓮根餅 蟹飴

肆の前菜

穴子 生海苔 古代米焼きリゾット

魚

神無月の鮮魚 杉板焼き すだち

肉

仙台牛サーロイン 松茸香り焼き ひしお

食事

浅利 あおさ 五島うどん

甘味

無花果 マスカルポーネ よもぎ 胡椒

お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE