

昼餉

平日／四、〇〇〇円

土日祝／四、二〇〇円

神無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

青梗菜お浸し

茹でむかご

椎茸 ほうじ茶塩

さやいんげん胡麻和え

バターナッツ南瓜 オレンジ赤酢漬け

蒸し紅はるか

柿白和え

秋茄子田楽

旬の小鉢料理

平飼い卵 大和芋 すだち信州麴味噌

メインのお料理

※一品お選びください

・銀鱈 柚子醤油焼き

・北海道産 秋鮭 羅臼昆布醤油焼き

・国産牛バラ肉 温しゃぶ 黒酢ポン酢

・豊洲直送海鮮盛り合わせ

【刺身二種・鮪塩締め・いくら醤油漬け・甘海老土佐酢】
(プラス一〇〇〇円)

ご飯 山形県産はえぬき

香の物 ぬか漬け

お味噌汁 赤だし・あおさ・渦巻麩

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

林檎 白胡麻 檸檬

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

神無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

青梗菜お浸し

茹でむかご

椎茸 ほうじ茶塩

さやいんげん胡麻和え

バターナッツ南瓜 オレンジ赤酢漬け

蒸し紅はるか

柿白和え

秋茄子田楽

魚料理

神無月の鮮魚 落花生 焦がしバター焼き

肉料理

鹿児島県産黒豚 柘榴黒酢

ご飯 山形県産はえぬき

香の物 ぬか漬け

お味噌汁 赤だし・あおさ・渦巻麩

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

林檎 白胡麻 檸檬

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

神無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

青梗菜お浸し

茹でむかご

椎茸 ほうじ茶塩

さやいんげん胡麻和え

バターナッツ南瓜 オレンジ赤酢漬け

蒸し紅はるか

柿白和え

秋茄子田楽

旬の小鉢料理

平飼い卵 大和芋 すだち信州麴味噌

魚料理

神無月の鮮魚 落花生 焦がしバター焼き

肉料理

国産牛イチボ 柘榴黒酢

ご飯 山形県産はえぬき

香の物 ぬか漬け

お味噌汁 赤だし・あおさ・渦巻麴

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

林檎 白胡麻 檸檬

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE