

夕餉

一〇、〇〇〇円

師走

壺の前菜

クリームチーズ豆腐 金柑
芽キャベツ アンチョビ白和え
ワカサギ トレビス甘酢
豚足包み揚げ
平スズキ 芽ネギ 寿司
海老芋揚げ煮 海老餡かけ

貳の前菜

寒鰯の燻り 春菊お浸し 蜜柑 ちり酢

参の前菜

白子 白菜すり流し 下仁田葱

魚

金目鯛の鱗焼き 九条葱 貝出汁

肉

国産牛ランプ あん肝 有馬山椒

食事

五島うどん トリュフ 釜玉

甘味

洋梨 黄柚子 大吟醸 黒糖

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一五、〇〇〇円

師走

壺の前菜

クリームチーズ豆腐 金柑
芽キャベツ アンチョビ白和え
ワカサギ トレビス甘酢
豚足包み揚げ
平ズキ 芽ネギ 寿司
海老芋揚げ煮 海老餡かけ

貳の前菜

寒鰯の燻り 春菊お浸し 蜜柑 ちり酢

参の前菜

白子 白菜すり流し 下仁田葱

肆の前菜

蝦夷鮑 古代米リゾット

魚

金目鯛の鱗焼き 帆立貝 九条葱 貝出汁

肉

黒毛和牛リブローズ あん肝 有馬山椒

食事

五島うどん トリュフ 釜玉

甘味

洋梨 黄柚子 大吟醸 黒糖

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

師走

壺の前菜

クリームチーズ豆腐 金柑
芽キャベツ アンチョビ白和え
ワカサギ トレビス甘酢
豚足包み揚げ
平ズキ 芽ネギ 寿司
海老芋揚げ煮 海老餡かけ

貳の前菜

寒鰯の燻り 春菊お浸し 蜜柑 ちり酢

参の前菜

白子 白菜すり流し 下仁田葱

肆の前菜

蝦夷鮑 キャビア 古代米リゾット

魚

金目鯛の鱗焼き 帆立貝 九条葱 貝出汁

肉

仙台牛サーロイン あん肝 有馬山椒

食事

五島うどん トリュフ 釜玉

甘味

洋梨 黄柚子 大吟醸 黒糖

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE