

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

師走

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

ちぢみほうれん草お浸し

焼き金時人参

茹でくわい

焼き蕪

ロマネスコ もろみ味噌

長芋 柚子胡椒

二十日大根 甘酢

焼きキャベツお浸し

旬の小鉢料理

平飼い卵 湯葉餡かけ

メインのお料理

※一品お選びください

・銀鱈 柚子醤油焼き

・鯖 味噌焼き

・国産牛脛肉 美麻天然味噌煮込み

・豊洲直送海鮮盛り合わせ

【刺身二種・鯖塩締め・いくら醤油漬け・甘海老土佐酢】
(プラス一〇〇〇円)

ご飯 山形県産はえぬぎ

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

マイヤーレモン フロマージュブラン

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

師走

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

ちぢみほうれん草お浸し

焼き金時人参

茹でくわい

焼き蕪

ロマネスコ もろみ味噌

長芋 柚子胡椒

二十日大根 甘酢

焼きキャベツお浸し

魚料理

師走の鮮魚 九条葱 貝出汁

肉料理

日南鶏もも肉炙り焼き 柚子大根

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

お代わり好きなだけ

甘味

マイヤーレモン フロマージュブラン

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

師走

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

ちぢみほうれん草お浸し

焼き金時人参

茹でくわい

焼き蕪

ロマネスコ もろみ味噌

長芋 柚子胡椒

二十日大根 甘酢

焼きキャベツお浸し

旬の小鉢料理

平飼い卵 湯葉餡かけ

魚料理

師走の鮮魚 九条葱 貝出汁

肉料理

国産牛ランプ炙り焼き

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

お代わり好きなだけ

甘味

マイヤーレモン フロマージュブラン

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

昼餉

八、〇〇〇円

師走

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

ちぢみほうれん草お浸し

焼き金時人参

茹でくわい

焼き蕪

ロマネスコ もろみ味噌

長芋 柚子胡椒

二十日大根 甘酢

焼きキャベツお浸し

旬の小鉢料理

寒鰯の燻り 春菊お浸し ちり酢

魚料理

金目鯛の鱗焼き 九条葱 貝出汁

肉料理

国産牛サーロイン炙り焼き 柚子大根

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

お代わり好きなだけ

甘味

洋梨 黒糖 黄柚子と大吟醸

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE