

夕餉

一〇、〇〇〇円

睦月

(壹の前菜)

クリームチーズ豆腐 林檎
蓮根天麩羅 椎茸塩
赤蕪のすり流し
葉わさび醤油麴漬け
生自然薯すり 赤酢飯
地鶏 芹
鮭 酢橘マリネ

(貳の前菜)

平貝 木樽三年醸造醤油

(参の前菜)

毛蟹 全粒粉コロッケ 根セロリ

(魚料理)

真鱈 法蓮草 唐墨

(肉料理)

鴨胸肉 肉醬黒オリーブ 江戸前ハーブ

(食事)

五島うどん トリュフ 釜玉

(甘味)

清見オレンジ 豆乳 リコッタチーズ 生姜

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一五、〇〇〇円

睦月

(壹の前菜)

クリームチーズ豆腐 林檎
蓮根天麩羅 椎茸塩
赤蕪のすり流し
葉わさび醤油麴漬け
生自然薯すり 赤酢飯
地鶏 芹
鮎 酢橘マリネ

(貳の前菜)

平貝 木樽三年醸造醤油

(参の前菜)

毛蟹 全粒粉コロッケ 根セロリ

(肆の前菜)

桑名の蛤 古代米リゾット

(魚料理)

真鱈 法蓮草 唐墨

(肉料理)

黒毛和牛サーロイン
肉醬黒オリーブ 江戸前ハーブ

(食事)

五島うどん トリュフ 釜玉

(甘味)

清見オレンジ 豆乳 リコッタチーズ 生姜
食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

睦月

(吉の前菜)

クリームチーズ豆腐 林檎
蓮根天麩羅 椎茸塩
赤蕪のすり流し
葉わさび醬油麴漬け
生自然薯すり 赤酢飯
地鶏 芹
鮓 酢橘マリネ

(弐の前菜)

平貝 木樽三年醸造醬油

(参の前菜)

毛蟹 全粒粉コロッケ 根セロリ

(肆の前菜)

桑名の蛤 古代米リゾット

(魚料理)

真鱈 帆立貝 法蓮草 唐墨

(肉料理)

仙台牛サーロイン
肉醬黒オリーブ 江戸前ハーブ

(食事)

五島うどん トリュフ 釜玉

(甘味)

清見オレンジ 豆乳 リコッタチーズ 生姜
食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE