

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

睦月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

法蓮草 お浸し

赤蕪 甘酢

長芋 梅肉和え

カリフラワー 白和え

焼き芽キャベツ

長葱 昆布塩

芹 胡麻和え

ふろふき大根

旬の小鉢料理

・平飼い卵 湯葉餡かけ 黄柚子

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(プラス一〇〇〇円)

メインのお料理

※一品お選びください

・銀鱈 柚子醬油焼き

・鰯 塩麴焼き

・国産豚ばら 豆乳味噌

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 生醬油・徳島県産和三盆・国産生姜

お代わりお好きなだけ

甘味

栗 焼き餅 餡子

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

睦月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

法蓮草 お浸し

赤蕪 甘酢

長芋 梅肉和え

カリフラワー 白和え

焼き芽キャベツ

長葱 昆布塩

芹 胡麻和え

ふろふき大根

魚料理

真鱈 法蓮草 唐墨

肉料理

大山鶏もも肉炙り焼き 菜の花 金山寺味噌

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

お代わりお好きなだけ

甘味

栗 焼き餅 餡子

食後のお茶



現代風山料理

ZEN HOUSE

昼餉

平日／六、〇〇〇円
土日祝／六、二〇〇円

睦月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

法蓮草 お浸し

赤蕪 甘酢

長芋 梅肉和え

カリフラワー 白和え

焼き芽キャベツ

長葱 昆布塩

芹 胡麻和え

ふろふき大根

旬の小鉢料理

・平飼い卵 湯葉餡かけ 黄柚子

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(プラス一〇〇〇円)

魚料理

真鱈 法蓮草 唐墨

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き 菜の花 金山寺味噌

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

お代わりお好きだけ

甘味

栗 焼き餅 餡子

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

昼餉

五、〇〇〇円

睦月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

法蓮草 お浸し

赤蕪 甘酢

長芋 梅肉和え

カリフラワー 白和え

焼き芽キャベツ

長葱 昆布塩

芹 胡麻和え

ふろふき大根

旬の小鉢料理

・平飼い卵 湯葉餡かけ 黄柚子

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(プラス一〇〇〇円)

メイン料理

七草のかき揚げとお浸し

七草お浸し

七草茶漬け

七草蟹酢

鶏そぼろ

香の物

味噌汁

甘味

栗 焼き餅 餡子

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE