

夕餉

一〇、〇〇〇円

如月

(壱の前菜)

クリームチーズ豆腐 日向夏
チベールお浸し
ハチノス 葱塩発酵レモン
京人参のすり流し
サヨリ うるい 酢味噌
日南鶏つくね かんずり

(弐の前菜)

生雲丹 帆立貝柱 からし菜

(参の前菜)

白魚とタラの芽 天麩羅 落の薹味噌

(魚料理)

如月の鮮魚 焼き蕪 くるみ

(肉料理)

国産牛リブロース 白すき焼き 和田久鮪節

(食事)

五島うどん トリュフ 釜玉

(甘味)

とちおとめ ピーカンナッツ 和三盆

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

如月

(壱の前菜)

クリームチーズ豆腐 日向夏
チベールお浸し
ハチノス 葱塩発酵レモン
京人参のすり流し
サヨリ うるい 酢味噌
日南鶏つくね かんずり

(弐の前菜)

生雲丹 帆立貝柱 からし菜

(参の前菜)

白魚とタラの芽 天麩羅 落の臺味噌

(肆の前菜)

栄螺と海苔 赤米リゾット

(魚料理)

如月の鮮魚 焼き蕪 くるみ

(肉料理)

黒毛和牛サーロイン 白すき焼き 和田久鮪節

(食事)

五島うどん トリュフ 釜玉

(甘味)

とちおとめ ピーカンナッツ 和三盆

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

如月

(壱の前菜)

クリームチーズ豆腐　日向夏
チベールお浸し
ハチノス　葱塩発酵レモン
京人参のすり流し
サヨリ　うるい　酢味噌
日南鶏つくね　かんずり

(弐の前菜)

生雲丹　帆立貝柱　からし菜

(参の前菜)

白魚とタラの芽　天麩羅　蕗の薹味噌

(肆の前菜)

栄螺と海苔　赤米リゾット

(魚料理)

如月の鮮魚　帆立貝　焼き蕪　くるみ

(肉料理)

仙台牛サーロイン　白すき焼き　和田久鮪節

(食事)

五島うどん　トリュフ　釜玉

(甘味)

とちおとめ　ピーカンナッツ　和三盆

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE