

# 旬餉

平日／四、  
土日祝／四、二〇〇円

如月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

チベールお浸し

焼きカリフラワー

白人参 塩昆布和え

薺菜 金山寺味噌

焼き金時人参

蓮根 梅肉甘酢

焼き西洋葱

うるい 醋味噌

## 旬の小鉢料理

※一品お選びください

- ・平飼い卵 飯蛸 山葵
- ・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(プラス一〇〇〇円)
- ・メバル 西京味噌焼き
- ・国産牛もつ煮

## メインのお料理

※一品お選びください

- ・銀鳕 柚子醤油焼き
- ・お味噌汁 赤だし・あおさ・渦巻麩
- ご飯 山形県産はえぬき
- 香の物 ぬか漬け

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

金柑 豆乳 黒胡麻

食後のお茶



現代里山料理  
ZEN HOUSE

# 昼餉

平日／五、○○○円  
土日祝／五、二〇〇円

如月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

プチベールお浸し

焼きカリフラワー

白人参 塩昆布和え

薺菜 金山寺味噌

焼き金時人参

蓮根 梅肉甘酢

焼き西洋葱

うるい 醋味噌

## 魚料理

如月の鮮魚 焼き蕪 くるみ

## 肉料理

美明豚ロース炙り焼き 路の臺八丁味噌

## 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

金柑 豆乳 黒胡麻

食後のお茶



# 旬餉

平日／六、〇〇〇円  
土日祝／六、二〇〇円

如月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに  
チベールお浸し

焼きカリフラワー

白人参 塩昆布和え

薺菜 金山寺味噌

焼き金時人参

蓮根 梅肉甘酢

焼き西洋葱

うるい 醋味噌

## 旬の小鉢料理

※一品お選びください

・平飼い卵 飯蛸 山葵

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(プラス一〇〇〇円)

## 魚料理

如月の鮮魚 焼き蕪 くるみ

## 肉料理

国産牛イチボ炙り焼き 路の臺八丁味噌

## 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

金柑 豆乳 黒胡麻

食後のお茶



現代里山料理  
ZEN HOUSE