

昼餉

平日／四、〇〇〇円

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

プチベールお浸し

焼きカリフラワー

白人参 塩昆布和え

蕾菜 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 酢味噌

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)

メインのお料理

※一品お選びください

・銀鱈 柚子醤油焼き

・メバル 西京味噌焼き

・国産牛もつ煮

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、〇〇〇円

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

蕾菜 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 酢味噌

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 蒟の臺八丁味噌

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／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

プチベールお浸し

焼きカリフラワー

白人参 塩昆布和え

蕾菜 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 酢味噌

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 露の臺八丁味噌

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