

夕餉

10,000円

弥生

(巻の前菜)

クリームチーズ豆腐 フルーツトマト
桜海老 ブロッコリー
黄なら お浸し
蛤 三つ葉
赤貝 赤酢味噌和え
筍若芽御飯
美明豚炙り クレソン味噌

(貳の前菜)

桜鯛 独活 桜

(参の前菜)

サザエ 浜焼き

(魚)

弥生の鮮魚 ホワイトアスパラガス
二十日大根黄身酢

(肉)

羊肉 行者にんにく 発酵春キャベツ

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

日向夏 和三盆 ヨーグルト

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

13,000円

弥生

(巻の前菜)

クリームチーズ豆腐 フルーツトマト
桜海老 ブロッコリー
黄なら お浸し
蛤 三つ葉
赤貝 赤酢味噌和え
筍若芽御飯
美明豚炙り クレソン味噌

(貳の前菜)

桜鯛 独活 桜

(参の前菜)

サザエ 浜焼き

(肆の皿)

鯨赤身 山わさび

(魚)

弥生の鮮魚 ホワイトアスパラガス
二十日大根黄身酢

(肉)

黒毛和牛 行者にんにく 発酵春キャベツ

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

日向夏 和三盆 ヨーグルト

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

弥生

(壹の前菜)

クリームチーズ豆腐 フルーツトマト
桜海老 ブロッコリー
黄なら お浸し
蛤 三つ葉
赤貝 赤酢味噌和え
筍若芽御飯
美明豚炙り クレソン味噌

(貳の前菜)

桜鯛 独活 桜

(参の前菜)

サザエ 浜焼き

(肆の皿)

鯨赤身 山わさび

(魚)

弥生の鮮魚 ホワイトアスパラガス
二十日大根黄身酢

(肉)

仙台牛フィレ肉 行者にんにく 発酵春キャベツ

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

日向夏 和三盆 ヨーグルト

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE