

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

弥生

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

京菜 お浸し

ブロッコリー 白和え

スナックエンドウ 胡麻和え

アスパラガス 酢味噌

新じゃが芋 塩麴レモン

独活 金平

焼き新玉葱

筍 土佐煮

旬の小鉢料理

※一品お選びください

・平飼い卵 白魚 アカモク

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(十一〇〇〇円)

メインのお料理

※一品お選びください

銀鱈 柚子醤油焼き

的鯛 西京味噌焼き

日南鶏つくね 味噌鍋

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯 山形県産はえぬき

味噌汁 赤だし あおさ 麩

肉そぼろ

香の物 糠漬け

甘味

苺 甘酒 よもぎ

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

弥生

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

京菜 お浸し

ブロッコリー 白和え

スナップエンドウ 胡麻和え

アスパラガス 酢味噌

新じゃが芋 塩麴レモン

独活 金平

焼き新玉葱

筍 土佐煮

魚料理

弥生の鮮魚 ホワイトアスパラガス

二十日大根黄身酢

肉料理

鹿児島産黒豚 行者にんにく 醤油麴

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯 山形県産はえぬき

味噌汁 赤だし あおさ 麩

肉そぼろ

香の物 糠漬け

甘味

苺 甘酒 よもぎ

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

弥生

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

京菜 お浸し

ブロッコリー 白和え

スナックエンドウ 胡麻和え

アスパラガス 酢味噌

新じゃが芋 塩麴レモン

独活 金平

焼き新玉葱

筍 土佐煮

旬の小鉢料理

※一品お選びください

・平飼い卵 白魚 アカモク

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(＋1000円)

魚料理

弥生の鮮魚 ホワイトアスパラガス

二十日大根黄身酢

肉料理

国産牛イチボ炙り焼き 行者にんにく 醬油麴

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きにだけ

ご飯 山形県産はえぬき

味噌汁 赤だし あおさ 麩

肉そぼろ

香の物 糠漬け

甘味

苺 甘酒 よもぎ

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE