

夕餉

一〇、〇〇〇円

卯月

(壺の前菜)

- ・ 稚鮎上新粉揚げ 藻塩
- ・ ほたるいか 酢味噌
- ・ 春キャベツお浸し 柚子胡椒
- ・ 実えんどう真丈
- ・ クリームチーズ豆腐八女煎茶
- ・ 新ごぼうすり流し

(貳の前菜)

サクラマス 昆布締め

(参の前菜)

焼蛤飯 柚子

(魚)

卯月の魚 筍若芽

(肉)

羊肉 ういきょう 蓬

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

苺 マスカルポーネ 西京味噌

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

卯月

(壹の前菜)

- ・ 稚鮎上新粉揚げ 藻塩
- ・ ほたるいか 酢味噌
- ・ 春キャベツお浸し 柚子胡椒
- ・ 実えんどう真丈
- ・ クリームチーズ豆腐八女煎茶
- ・ 新ごぼうすり流し

(貳の前菜)

サクラマス 昆布締め

(参の前菜)

焼蛤飯 柚子

(肆の前菜)

平飼い卵 ふき スワイガニ

(魚)

卯月の魚 筍若芽

(肉)

黒毛和牛 ういきょう 蓬

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

苺 マスカルポーネ 西京味噌

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

卯月

(壹の前菜)

- ・ 稚鮎上新粉揚げ 藻塩
- ・ ほたるいか 酢味噌
- ・ 春キャベツお浸し 柚子胡椒
- ・ 実えんどう真丈
- ・ クリームチーズ豆腐八女煎茶
- ・ 新ごぼうすり流し

(貳の前菜)

サクラマス 昆布締め

(参の前菜)

焼蛤飯 柚子

(肆の前菜)

平飼い卵 ふき ズワイガニ

(魚)

卯月の魚 筍若芽

(肉)

仙台牛フィレ肉 ういきょう 蓬

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

苺 マスカルポーネ 西京味噌

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE