

夕餉

一〇、〇〇〇円

臯月

(壺の前菜)

- ・フルーツトマト ジュンサイ
- ・アスパラガス焼きお浸し
- ・稚鮎上新粉揚げ 山椒塩
- ・筍 西京味噌漬け
- ・皮付きヤングコーンオーブン焼き
- ・クリームチーズ豆腐 梅

(貳の前菜)

蝦蛄 ホワイトアスパラガス 八女茶

(参の前菜)

鰹藁焼き 水なす茗荷 だし

(魚)

臯月の魚 赤茄子 赤味噌

(肉)

金華豚 蜂蜜 八女茶

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

河内晩柑 きな粉

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

臯月

(巻の前菜)

- ・フルーツトマト ジュンサイ
- ・アスパラガス焼きお浸し
- ・稚鮎上新粉揚げ 山椒塩
- ・筍 西京味噌漬け
- ・皮付きヤングコーンオーブン焼き
- ・クリームチーズ豆腐 梅

(貳の前菜)

蝦蛄 ホワイトアスパラガス 八女茶

(参の前菜)

鰹藁焼き 水なす茗荷 だし

(肆の前菜)

平飼い卵 ズワイガニ 山芋

(魚)

臯月の魚 赤茄子 赤味噌

(肉)

黒毛和牛 蜂蜜 八女茶

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

河内晩柑 きな粉

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

臯月

(壹の前菜)

- ・フルーツトマト ジュンサイ
- ・アスパラガス焼きお浸し
- ・稚鮎上新粉揚げ 山椒塩
- ・筍 西京味噌漬け
- ・皮付きヤングコーンオーブン焼き
- ・クリームチーズ豆腐 梅

(貳の前菜)

蝦蛄 ホワイトアスパラガス 八女茶

(参の前菜)

鰹蕈焼き 水なす茗荷 だし

(肆の前菜)

平飼い卵 ブワイガニ 山芋

(魚)

臯月の魚 赤茄子 赤味噌

(肉)

仙台牛フィレ肉 蜂蜜 八女茶

(締め)

あごだし 五島うどん 椿オイル

(甘味)

河内晩柑 きな粉

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE