

## 昼餉

平日／四、〇〇〇円  
土日祝／四、二〇〇円

### 卯月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

スナップエンドウ お浸し

フルーツトマト

新玉ねぎ麴酢和え

ふき煮びたし

新ごぼう羅臼昆布煮

春キャベツ柚子胡椒

焼きそら豆

破竹太白胡麻油

### 旬の小鉢料理

※一品お選びください

・自家製豆腐 ほたるいか 酢味噌

・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

・鯖 西京味噌焼き

・大山鶏 水炊き

### ご飯 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯

味噌汁 赤だし あおさ

肉そぼろ

香の物 糠漬け

甘味

桜 抹茶

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

卯月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

スナックPEndウ お浸し

フルーツトマト

新玉ねぎ麴酢和え

ふき煮びたし

新ごぼう羅臼昆布煮

春キャベツ柚子胡椒

焼きそら豆

破竹太白胡麻油

魚料理

卯月の魚 筍若芽

肉料理

鹿児島産黒豚 八女茶塩

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯

味噌汁 赤だし あおさ

肉そぼろ

香の物 糠漬け

甘味

桜 抹茶

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

### 卯月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

スナップエンドウ お浸し

フルーツトマト

新玉ねぎ麴酢和え

ふき煮びたし

新ごぼう羅白昆布煮

春キャベツ柚子胡椒

焼きそら豆

破竹太白胡麻油

### 旬の小鉢料理

※一品お選びください

・自家製豆腐 ほたるいか 酢味噌

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(十一〇〇〇円)

### 魚料理

卯月の魚 筍若芽

### 肉料理

国産牛イチボ 八女茶塩

ご飯 お味噌汁

お代わりお好きなだけ

ご飯

味噌汁 赤だし あおさ

肉そぼろ

香の物 糠漬け

甘味

桜 抹茶

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE