昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

皐月

前菜　八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

おかひじきお浸し
絹さや胡麻和え
明日葉太白ごま油
水なす生姜
長芋木の芽味噌
焼きヤングコーン
島らっきょう土佐酢
フルーツトマト

旬の小鉢料理
※一品お選びください
・あさり　平飼い卵　グリーンピース
・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(＋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
・アイナメ　大江戸みそ焼き
・国産豚　春キャベツ　豆乳鍋
・黒毛和牛サーロイン　新玉ねぎ(＋二〇〇〇円)

ご飯　お味噌汁
お代わりお好きなだけ
ご飯
味噌汁　あおさ
肉そぼろ
香の物　糠漬け

甘味
梅　新茶　白胡麻
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

皐月

前菜　八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに
　おかひじきお浸し
　絹さや胡麻和え
　明日葉太白ごま油
　水なす生姜
　長芋木の芽味噌
　焼きヤングコーン
　島らっきょう土佐酢
　フルーツトマト

魚料理
　皐月の魚　赤茄子　赤味噌

肉料理
　桜姫鶏　新玉ねぎ

ご飯　お味噌汁
お代わりお好きなだけ
ご飯
味噌汁　あおさ
肉そぼろ
香の物　糠漬け

甘味
　梅　新茶　白胡麻

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

皐月

前菜　八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに
おかひじきお浸し
絹さや胡麻和え
明日葉太白ごま油
水なす生姜
長芋木の芽味噌
焼きヤングコーン
島らっきょう土佐酢
フルーツトマト

旬の小鉢料理
※一品お選びください
・あさり　平飼い卵　グリーンピース
・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(＋一〇〇〇円)

魚料理
皐月の魚　赤茄子　赤味噌

肉料理
国産牛　新玉ねぎ

ご飯　お味噌汁
お代わりお好きなだけ
ご飯
味噌汁　あおさ
肉そぼろ
香の物　糠漬け

甘味
梅　新茶　白胡麻

食後のお茶

現代里山料理
ZEN HOUSE