

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

水無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

トマト塩麴

水ナスお浸し

オクラ胡麻和え

冬瓜煮浸し

焼きとうもろこし

新生姜甘酢

つむらさきお浸し

きくらげ佃煮

旬の小鉢料理

※一品お選びください

・鰯なめろう 卵豆腐

・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 味醂焼き

・アイナメ 八海山酒粕味噌焼き

・国産豚 冷やしおろししゃぶしゃぶ

・黒毛和牛サーロイン 万願寺唐辛子 赤しそ

(+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

ブルーベリー 白餡

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

水無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

トマト塩麴

水ナスお浸し

オクラ胡麻和え

冬瓜煮浸し

焼きとうもろこし

新生姜甘酢

つむらさきお浸し

きくらげ佃煮

魚料理

水無月旬魚 無花果

肉料理

桜姫鶏 万願寺唐辛子 赤しそ

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

ブルーベリー 白餡

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

水無月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

トマト塩麴

水ナスお浸し

オクラ胡麻和え

冬瓜煮浸し

焼きとうもろこし

新生姜甘酢

つむらさきお浸し

きくらげ佃煮

旬の小鉢料理

※一品お選びください

・鰯なめろう 卵豆腐

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(十一〇〇〇円)

魚料理

水無月旬魚 無花果

肉料理

国産牛 万願寺唐辛子 赤しそ

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

ブルーベリー 白餡

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE