

夕餉

一〇、〇〇〇円

文月

(巻の前菜)

- ・クリームチーズ豆腐 白桃
- ・茶ぶり蛸 水雲酢
- ・賀茂茄子 八海山酒粕味噌
- ・苦瓜 つくね グラチネ
- ・焼き玉蜀黍すり流し
- ・うざく

(貳の前菜)

車海老 無花果 マスカット

(参の前菜)

鱧磯辺揚げ 夏野菜甘酢

(魚)

文月旬魚 つるむらさき はす 貝柱

(肉)

比内地鶏 黒にんにく 加賀胡瓜

(締め)

五島うどん 柚子 順菜 雲丹

(甘味)

白桃 杏仁 和紅茶

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

文月

(巻の前菜)

- ・クリームチーズ豆腐 白桃
- ・茶ぶり蛸 水雲酢
- ・賀茂茄子 八海山酒粕味噌
- ・苦瓜 つくね グラチネ
- ・焼き玉蜀黍すり流し
- ・うざく

(貳の前菜)

車海老 無花果 マスカット

(参の前菜)

鱧磯辺揚げ 夏野菜甘酢

(肆の前菜)

平飼い卵 冬瓜 鮑

(魚)

文月旬魚 つるむらさき はす 貝柱

(肉)

黒毛和牛 黒にんにく 加賀胡瓜

(締め)

五島うどん 柚子 順菜 雲丹

(甘味)

白桃 杏仁 和紅茶

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

文月

(壹の前菜)

- ・クリームチーズ豆腐 白桃
- ・茶ぶり蛸 水雲酢
- ・賀茂茄子 八海山酒粕味噌
- ・苦瓜 つくね グラチネ
- ・焼き玉蜀黍すり流し
- ・うざく

(貳の前菜)

車海老 無花果 マスカット

(参の前菜)

鱧磯辺揚げ 夏野菜甘酢

(肆の前菜)

平飼い卵 冬瓜 鮑

(魚)

文月旬魚 つるむらさき はす 貝柱

(肉)

仙台牛フィレ肉 黒にんにく 加賀胡瓜

(締め)

五島うどん 柚子 順菜 雲丹

(甘味)

白桃 杏仁 和紅茶

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE