

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

文月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

トマト蜜漬け

モロヘイヤお浸し

オクラ昆布

ズッキーニ煮浸し

焼き万願寺唐辛子

金糸瓜土佐酢

苦瓜鰹和え

茹で枝豆

旬の小鉢料理

※一品お選びください

・とうもろこし すり流し うざく

・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

・平政 西京味噌焼き

・国産牛 冷しゃぶ ゆずポン酢

・黒毛和牛サーロイン (十二〇〇〇円)

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

メロン 氷菓子

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

文月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

トマト蜜漬け

モロヘイヤお浸し

オクラ昆布

ズッキーニ煮浸し

焼き万願寺唐辛子

金糸瓜土佐酢

苦瓜鰹和え

茹で枝豆

魚料理

文月旬魚 つるむらさき はす

肉料理

国産豚 谷中生姜 もろみ味噌

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

メロン 氷菓子

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

文月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

トマト蜜漬け

モロヘイヤお浸し

オクラ昆布

ズッキーニ煮浸し

焼き万願寺唐辛子

金糸瓜土佐酢

苦瓜鰹和え

茹で枝豆

旬の小鉢料理

※一品お選びください

・とうもろこし すり流し うざく

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(十一〇〇〇円)

魚料理

文月旬魚 つるむらさき はす

肉料理

国産牛 谷中生姜 もろみ味噌

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

メロン 氷菓子

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE