

夕餉

一〇、〇〇〇円

葉月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 すもも
- ・茗荷 がごめ昆布
- ・とまと 生姜
- ・合鴨幽庵 無花果
- ・甘海老 とうろ昆布巻き
- ・赤瓜 八海山酒粕味噌

（式の前菜）

太刀魚たたき フルーツトマト 紫蘇

（参の前菜）

鰻 賀茂茄子 山椒

（魚）

葉月鮮魚 かぼす

（肉）

金華豚 玉蜀黍

（締め）

五島うどん 紫蘇

（甘味）

西瓜 氷菓子

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

葉月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 すもも
- ・茗荷 がごめ昆布
- ・とまと 生姜
- ・合鴨幽庵 無花果
- ・甘海老 ころろ昆布巻き
- ・赤瓜 八海山酒粕味噌

（式の前菜）

太刀魚たたき フルーツトマト 紫蘇

（参の前菜）

鰻 賀茂茄子 山椒

（肆の前菜）

玉地蒸し せせり おくら 山わさび

（魚）

葉月鮮魚 かぼす

（肉）

黒毛和牛 玉蜀黍

（締め）

五島うどん 紫蘇

（甘味）

西瓜 氷菓子

食後のお茶



夕餉

一八、〇〇〇円

葉月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 すもも
- ・茗荷 がごめ昆布
- ・とまと 生姜
- ・合鴨幽庵 無花果
- ・甘海老 とろろ昆布巻き
- ・赤瓜 八海山酒粕味噌

（貳の前菜）

太刀魚たたき フルーツトマト 紫蘇

（参の前菜）

鰻 賀茂茄子 山椒

（肆の前菜）

玉地蒸し せせり おくら 山わさび

（魚）

葉月鮮魚 かぼす

（肉）

仙台牛フィレ 玉蜀黍

（締め）

五島うどん 紫蘇

（甘味）

西瓜 氷菓子

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE