

夕餉

一〇、〇〇〇円

長月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 塩檸檬
- ・バターナッツすり流し
- ・秋鮭飯 いくら
- ・鶏肝松風
- ・銀杏かき揚げ
- ・子持ち鮎 甘露煮

（式の前菜）

戻り鰹 炭火叩き 酒盗 山葵

（参の前菜）

鱧豊年揚げ ごま豆腐

（魚）

長月旬魚 落花生味噌 里芋

（肉）

地鶏 肉吸い 松茸 炙り葱

（締め）

五島うどん 焼き茄子 和田久鮪節

（甘味）

柿 金木犀

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

長月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 塩檸檬
- ・バターナッツすり流し
- ・秋鮭飯 いくら
- ・鶏肝松風
- ・銀杏かき揚げ
- ・子持ち鮎 甘露煮

（式の前菜）

戻り鰹 炭火叩き 酒盗 山葵

（参の前菜）

鱧豊年揚げ ごま豆腐

（肆の前菜）

玉地蒸し せせり 茸

（魚）

長月旬魚 落花生味噌 里芋

（肉）

黒毛和牛 肉吸い 松茸 炙り葱

（締め）

五島うどん 焼き茄子 和田久鮪節

（甘味）

柿 金木犀

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

長月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 塩檸檬
- ・バターナッツすり流し
- ・秋鮭飯 いくら
- ・鶏肝松風
- ・銀杏かき揚げ
- ・子持ち鮎 甘露煮

（貳の前菜）

戻り鰹 炭火叩き 酒盗 山葵

（参の前菜）

鱧豊年揚げ ごま豆腐

（肆の前菜）

玉地蒸し せせり 茸

（魚）

長月旬魚 落花生味噌 里芋

（肉）

仙台牛 肉吸い 松茸 炙り葱

（締め）

五島うどん 焼き茄子 和田久鮪節

（甘味）

柿 金木犀

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE