

昼餉

平日／四、〇〇〇円
土日祝／四、二〇〇円

長月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

金時草 土佐酢

さやいんげん胡麻和え

ナーベラお浸し

焼き銀杏

パプリカ赤酢

茄子田楽

空芯菜太白ごま油炒め

北あかり 塩檸檬

旬の小鉢料理

※一品お選びください

・平飼い卵 焼き南瓜 海老餡

・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

・メカジキ 柚子塩麴焼き

・国産豚角煮 かんずり

・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

和梨 氷菓

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

長月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

金時草 土佐酢

さやいんげん胡麻和え

ナーベラお浸し

焼き銀杏

パプリカ赤酢

茄子田楽

空芯菜太白ごま油炒め

北あかり 塩檸檬

魚料理

長月旬魚 落花生味噌

肉料理

国産鶏 里芋 蓮根

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

和梨 氷菓

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

葉月

前菜 八寸で日本各地の旬の素材をふんだんに

金時草 土佐酢

さやいんげん胡麻和え

ナーベラお浸し

焼き銀杏

パプリカ赤酢

茄子田楽

空芯菜太白ごま油炒め

北あかり 塩檸檬

旬の小鉢料理

※一品お選びください

・平飼い卵 焼き南瓜 海老餡

・豊洲直送鮮魚の刺身小鉢(十一〇〇〇円)

魚料理

長月旬魚 落花生味噌

肉料理

国産牛 里芋 蓮根

ご飯 お味噌汁

お代わり好きなだけ

ご飯

味噌汁 あおさ

肉そぼろ

香の物 糠漬け

甘味

和梨 氷菓

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE