

夕餉

一〇、〇〇〇円

神無月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 洋梨
- ・秋刀魚 炙り 白葱 赤大根
- ・ムール貝 酢味噌和え
- ・根セロリ
- ・茸 酒盗浸し
- ・柿 白和え
- ・むかご 唐揚げ

（式の前菜）

紅葉鯛 昆布 お浸し

（参の前菜）

烏賊 マッシュルーム

（魚）

神無月旬魚 かぶ 山葵漬け

（肉）

松阪ポーク ジロール茸 ゆべし

（締め）

五島うどん 黒皮南瓜 黒七味

（甘味）

林檎 西京味噌 生姜

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一三、〇〇〇円

神無月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 洋梨
- ・秋刀魚 炙り 白葱 赤大根
- ・ムール貝 酢味噌和え
- ・根セロリ
- ・茸 酒盗浸し
- ・柿 白和え
- ・むかご 唐揚げ

（貳の前菜）

紅葉鯛 昆布 お浸し

（参の前菜）

烏賊 マッシュルーム

（肆の前菜）

玉地蒸し せせり 牛蒡

（魚）

神無月旬魚 かぶ 山葵漬け

（肉）

黒毛和牛 ジロール茸 ゆべし

（締め）

五島うどん 黒皮南瓜 黒七味

（甘味）

林檎 西京味噌 生姜

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE

夕餉

一八、〇〇〇円

神無月

（壺の前菜）

- ・クリームチーズ豆腐 洋梨
- ・秋刀魚 炙り 白葱 赤大根
- ・ムール貝 酢味噌和え
- ・根セロリ
- ・茸 酒盗浸し
- ・柿 白和え
- ・むかご 唐揚げ

（貳の前菜）

紅葉鯛 昆布 お浸し

（参の前菜）

烏賊 マッシュルーム

（肆の前菜）

玉地蒸し せせり 牛蒡

（魚）

神無月旬魚 かぶ 山葵漬け

（肉）

仙台牛フィレ肉 ジロール茸 ゆべし

（締め）

五島うどん 黒皮南瓜 黒七味

（甘味）

林檎 西京味噌 生姜

食後のお茶



現代里山料理

ZEN HOUSE