

うつくしの御膳

4,900円



・手毬寿司

サーモン 発酵漬け
鮮魚 昆布締め
色大根 甘酢漬け
胡瓜と生姜、昆布佃煮
人参の柑橘酢漬けと椎茸煮しめ

・お野菜小鍋 自家製おろし玉葱ポン酢

・本日のすり流し

・季節のサラダ

〈選べるドレッシング：納豆／ビーツ／季節〉

・発酵切り干し大根

・もずく漬物 和え

・秋野菜 合切煮

・万願寺味噌豆腐

・焼き野菜 ぬか漬け

・カリフラワー 白和え

・茸煮 浸し

・小姫芋 いとこ煮

・親子出汁巻き 玉子

・旬菜木の実 和え

・しば漬け 餡茶碗蒸し

・お野菜蕎麦

・野菜もち

・白こしあん 最中

・フルーツ甘酒



悠々と

3,690円

・発酵牛のグリエ赤ワインソース
・本日のすり流し
・季節のサラダ
〈選べるドレッシング：納豆／ビーツ／季節〉

・本日の小鉢五景

・羽釜炊きご飯

・本日のお味噌汁

・お新香

潺々と

3,490円

・発酵鮮魚と野菜 杉板焼き

・あられ揚げ

・本日のすり流し

・季節のサラダ

〈選べるドレッシング：納豆／ビーツ／季節〉

・本日の小鉢五景

・羽釜炊きご飯

・本日のお味噌汁

・お新香

枯淡な趣き

2,890円

・山形県伝承羽黒蕎麦 蕎麦つゆ

・手毬寿司

サーモン 発酵漬け

鮮魚 昆布締め

色大根 甘酢漬け

胡瓜と生姜、昆布佃煮

人参の柑橘酢漬けと椎茸煮しめ

・本日のすり流し

〈選べるドレッシング：納豆／ビーツ／季節〉

・本日の小鉢五景
・しば漬け 餡茶碗蒸し
・秋野菜 天麩羅