

うつくしの御膳

5,500円



・手毬寿司

鮮魚醬漬ひしめ
鮮魚昆布締め
ヤーコン甘酒酢漬けと生姜昆布
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

・根菜サラダ

〈選べるドレッシング：納豆／ビーツ／季節〉

・発酵切り干し大根

・里芋真丈蟹ともずく餡かけ

・九条葱袋

・季節味噌京おぼろ豆腐

・焼き野菜ぬか漬け

・旬菜木の実和え

・十和田美人牛蒡甘酢漬け

・漬物鬼おろし

・親子出汁巻き玉子

・旬菜白和え

・鮮魚と蕪餡茶碗蒸し

・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

3,950円

・発酵牛のグリエ赤ワインソース
・本日のすり流し

・根菜サラダ

〈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

・本日の味噌汁

・お新香

潺々と

3,750円

・発酵鮮魚と野菜杉板焼き

・あられ揚げ

・本日のすり流し

・根菜サラダ

〈選べるドレッシング：納豆／ビーツ／季節〉

・本日の小鉢五景

・季節野菜と百合根雑炊

・お新香

枯淡な趣き

4,450円

・稲庭うどん九条葱と湯葉つゆ

・手毬寿司

鮮魚一貫／野菜二貫

・本日のすり流し

・根菜サラダ

〈選べるドレッシング：納豆／ビーツ／季節〉

・本日の小鉢五景

・鮮魚と蕪餡茶碗蒸し

・冬野菜天麩羅