

うつくしの御膳

5,500円



・お野菜寿司

アスパラの押し寿司
 筍の押し寿司
 蕪甘酒酢漬けと椎茸煮しめ
 柴大根酒酢漬けと生姜佃煮
 人参甘酒酢漬けと昆布佃煮

・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

・筍ひしお醬焼き

・筍の天ぷら落の薑味噌しょう

・京おぼろ豆腐柚子胡椒醬

・焼き野菜ぬか漬

・鯖なれ寿司

・独活うどと山菜金平

・もずく漬物和え

・親子出汁巻き玉子

・旬菜と岩海苔牛蒡餡

・鮮魚とトマト餡茶碗蒸し

・お野菜蕎麦

・季節もち

・納豆とナツクリスピー苺ソース

・フルーツ甘酒



悠々ゆうゆうと

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

・本日のお味噌汁

・お新香

潺々せんせんと

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

・季節野菜雑炊

枯淡こたんな趣おもむき

4,450円

・稲庭うどん九条葱と湯葉つゆ

・お野菜寿司三貫

・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

・鮮魚とトマト餡茶碗蒸し

・季節野菜天麩羅