

## 昼餉

三、八〇〇円

### 文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

#### 前菜の盛り合わせ

- ・パプリカ お浸し
- ・茄子 赤味噌
- ・ミニトマト お浸し
- ・山芋 梅鰹
- ・枝豆 オイルマリネ
- ・ゴーヤ 天ぷら
- ・冬瓜 天ぷら
- ・焼き南瓜

#### 式の皿

つぶ貝 とびっこ 小松菜

#### 参の皿

とうもろこし すりながし

メイン ※一品お選びください。

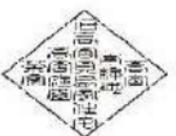
- ・伊佐木 白味噌柚庵焼き
- ・糸島豚肩ロース甘酒醤油漬け焼き

#### ご飯・漬物・お味噌汁

ご飯 朝倉久保山農園百年米  
お味噌汁 自家製漬物 2種  
徳島産和三盆 鶏そぼろ

#### 甘味

パッションフルーツ 葛切り



## 昼餉

五、〇〇〇円

### 文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

### 前菜の盛り合わせ

- ・パプリカ お浸し
- ・茄子 赤味噌
- ・ミニトマト お浸し
- ・山芋 梅鱈
- ・枝豆 オイルマリネ
- ・ゴーヤ 天ぷら
- ・冬瓜 天ぷら
- ・焼き南瓜

### 式の皿

つぶ貝 とびっこ 小松菜

### お魚

イトヨリ 豆乳 出汁 あおさ

### お肉

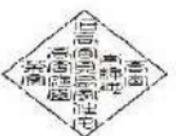
和牛ミスジ 柚子白味噌

### ご飯・漬物・お味噌汁

ご飯 朝倉久保山農園百年米  
お味噌汁 自家製漬物 2種  
徳島産和三盆 鶏そぼろ

### 甘味

パッションフルーツ 葛切り



## 昼餉

八、〇〇〇円

### 文月

本格的な暑さを迎える今月、山々の上には青空が広がり、地上では蓮や向日葵、桐といった花々がその美しさを競い始めます。時折降る大雨と温かい南風を受けながら、暑さに負けじと懸命に育つ里山の旬食材をお届けします。

### 壺の皿

鮮魚の炙り 青のりジュレ

### 貳の皿

帆立貝柱の炙り ライチ トレビス

### 参の皿

穴子の煮凝り 木の芽味噌

### 肆の皿

鱧 冬瓜 柑橘

### お魚

甘鯛 オリーブ 銀鮎出汁

### お肉

伊万里牛サーロイン 佐土原茄子  
赤ワインソース 黒七味

### 締め

椎茸だしの炊き込みご飯 海苔の佃煮 鯉節

### 甘味

マンゴー 杏仁 黒糖

