

夜のお食事

旬の食材を取り入れた彩り豊かな料理と、玄米を活かした逸品やお食事を通して、素材本来の味わいをお楽しみいただけます。季節を感じる和のひとときをお楽しみください。

(玄米擦り流し、小鉢四種、お造り三種、干柿と栗渋皮煮と酒粕の寄せチーズ、近江鴨と丸茄子の治部煮、秋鮭味噌焼、松茸と蟹の玄米麺銀鮎掛けと出汁稲荷、甘味)

一穂(かずほ)コース 六、〇〇〇円



美腸活Day Nariコース 六、〇〇〇円
(玄米擦り流し、小鉢四種、お造り一種雲丹ヨーグルトソース、干柿と栗渋皮煮と酒粕の寄せチーズ、秋鮭出汁焼、柔らか茹でやまと豚酒粕白煮、松茸と蟹の玄米麺銀鮎掛けと出汁稲荷、甘味)
カラダの内側から美しさを育むDay Nariコース。
発酵食品や食物繊維など、腸内環境を意識した食材を取り入れ、日々の忙しさに乱れがちな体をやさしく整えるような一皿一皿をご用意しました。心も体も軽やかになるような、満たされるひとときをお楽しみください。

上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。