

DINNER MENU

2024.05.09-2024.07.10

カジュアルコース

明月

～めいげつ～



～ローカルリスペクトジャパニーズ～

前菜

相模原 恵寿卵のムース 佐島の蛸柔煮
走水心太 生海苔

椀

やまゆりポーク沢煮仕立て
かすみ冬瓜 旬野菜

造り

三崎港よりまぐろ 伊佐木
淡路 はも落とし 山葵 梅肉 醤油

焼物

三浦半島水揚げ
羽太うろこ焼 れもん 夏野菜の香煎煮

強肴

横濱牛鍋 黒毛和牛ローズ 季節野菜
野菜出汁の割下 香り味噌 温度玉子

飯

釜炊き白飯 いのちの壺
煮凝り 海苔 山葵 香の物

留椀 味噌汁

甘味

本日の甘味

¥10,500 (税サ込¥13,282)

税サ込は、消費税とサービス料を含みます。
写真はイメージです。
仕入れ状況等により料理内容、提供期間が変更となる場合がございます。
当店で使用しているお米は国産です。