

5月山菜シーズンのMENU

Food



写真は4月の主菜 山菜コロッケ

武火文火 定食

¥1,380

山菜天ぷらと八色しいたけ春真丈の盛り合わせ・ぜんまい煮物・小鉢2品・漬物・ご飯・汁物・麴ドリンク or デザート

この時期だけの山菜の天ぷらと八色しいたけに春の食材を加えた手づくり真丈の盛り合わせに、ぜんまい煮物や小鉢、漬物など魚沼の春をふんだんに盛り込んだおすすめのご定食です。

冬の間降り積もった雪のおかげで、魚沼で採れる山菜はえぐみが少ないといわれています。天ぷらはお塩でお召し上がりください。



一汁四菜 定食

¥1,080

ぜんまい煮物・小鉢3品・漬物・ご飯・汁物

ぜんまい煮物をメインに、旬の小鉢や魚沼産コシヒカリなど一汁四菜を楽しんでいただけるご定食です。

魚沼で採れたぜんまいを干して保存しておき、身欠きにしんや車麩と一緒に煮物にしました。魚沼では冠婚葬祭で良く出てくる外せない煮物です。



数量限定

けんちんカレー

¥980

カレー・小鉢・サラダ

蓮根やごぼう、人参など根菜類がごろごろ入った野菜たっぷりの和風チキンカレーです。スパイスと生姜の風味と辛味がクセになります。

ごはん大盛り +¥100

本日の小鉢は黒板をご覧ください、スタッフにお尋ねください