兆 -Kizashi-

Pumpkin Koji Soup
南瓜麹のスープ

Marinated Seasonal Vegetable Salad
旬野菜のマリネサラダ

Roasted and Fried Vegetable Plate
ロースト野菜と揚げ野菜のプレート

Zucchini Risotto
ズッキーニのリゾット

Coffee or Japanese black tea
コーヒーorいわた和紅茶

3,500

Rikka

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

開 -Kai-

農家直送の彩りサラダ

近郊の旬野菜を、みずみずしさと香ばしさを生かして彩り豊かに仕立てました

根菜のポタージュ

旬の野菜の旨味をゆっくり引き出し、なめらかな口当たりに仕上げた温かなポタージュです

下記より1品をお選びください

A_旬の鮮魚のポワレ -旬野菜のソース-

旬の鮮魚をふっくらと焼き上げ、季節野菜のソースが魚の旨味を引き立てます

B_富嶽白鶏の香ばしいロースト -季節のソース-

皮目は香ばしく、身はしっとりジューシーに焼き上げ、コクのあるソースで仕上げました

C_香りと旨味を楽しむ茸のリゾット

季節野菜と出汁の旨味を重ね、お米のほどよい粒感と豊かなコクを楽しむ一皿です

パン

ほうじ茶の結び

ほうじ茶の味わいを生かした食後のひとときを彩るデザート

コーヒー or いわた和紅茶

3,500

Rikka

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.

※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

澄-Cho-

Roasted Pumpkin Flan
ローストバターナッツのフラン

Winter Melon Fritters with Shrimp and Roasted Tomato Tartare
冬瓜のフリット　とんがらしエビと焼きトマトのタルタル

Please choose one main dish
下記よりメイン1品をお選びください

Benifuji Trout with Parsnip Vermouth Sauce
A_紅富士鱒 パースニップのベルモットソース

Charcoal-Grilled Chicken with Maitake Mushroom Foam Sauce
B_銘柄鶏の炭火焼　舞茸の泡ソース

Roasted Green Tea Mousse Wrapped in Soft Mochi, Drizzled with Kuromitsu Syrup
ほうじ茶の結び

Coffee or Japanese black tea
コーヒーorいわた和紅茶

Bread
パン

5,000

Rikka

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。

雫 -Shizuku-

Roasted Pumpkin Flan
ローストバターナッツのフラン

Eggplant and Bonito
イチローファームさんの茄子　戻り鰹

Benifuji Trout with Parsnip and Vermouth Sauce
紅富士鱒　パースニップのベルモットソース

Charcoal-Grilled Chicken with Maitake Mushroom Foam Sauce
銘柄鶏の炭火焼　舞茸の泡ソース

Bread
パン

Roasted Green Tea Mousse Wrapped in Soft Mochi, Drizzled with Kuromitsu Syrup
ほうじ茶の結び

Coffee or Japanese black tea
コーヒーorいわた和紅茶

6,500

Rikka

Please note: Menu may vary depending on weather, season, and availability.
※天候や季節、仕入れ状況などの影響により、予告なくメニュー内容が変更となる場合がございます。