【期間】9月1日(日)～9月30日(月)

※市場の状況により内容が変わる場合がございます。
予めご了承ください。

9月限定のお膳

長月御膳

2,500円(税込)

一、こだわり食材料理
盛岡サーモン　秋野菜　和風クリームソース
一、お刺身
白身魚　妻色々　大葉　山葵
一、小鉢
金ケ崎産無農薬リーフを使った合鴨サラダ
一、籠盛
海老更紗焼き　柿餅
一、食事
奥州市産ひとめぼれ　お新香　味噌汁
一、デザート

＊盛岡サーモンとは、岩手山の伏流水である生出湧水で育てており、脂の乗りがとても良くおいしいニジマスです。
身を赤くする成分であるアスタキサンチンは、抗酸化作用があり美容と健康に注目されています
（桜養鱒場ホームページより）