



# Course Menu



コース料理の例 (2名様から。3日前までにご予約ください)

※飲み放題 (2時間) + 2,000円 (2,200円)

3,000円 (3,300円)

先付  
・ 蚩いかと新玉ねぎのお浸し

先椀  
・ 春キャベツとひき肉のスープ

刺身  
・ 旬魚4種盛り

進肴  
・ さがみあやせ豚の低温ロースト  
生姜ソース

揚げ物  
・ あじと春菊のチーズフリット

煮物  
・ 海老しんじょうと春子椎茸のうま煮

食事  
・ 釜揚げしらすと翡翠豆の土鍋ご飯

留椀  
・ 宍道湖産しじみの味噌汁

口直し  
・ ローストピスタチオアイス

4,000円 (4,400円)

先付  
・ ごぼうと桜えびの白和え

先椀  
・ ビーツのポタージュ クミン風味

刺身  
・ 旬魚5種盛り

進肴  
・ 本さわらの西京焼きはばのりソース

揚げ物  
・ たけのこと海老しんじょう挟み揚げ

蒸し物  
・ おざさ三元豚の塩蒸し

食事  
・ 天然真鯛の土鍋ご飯

留椀  
・ 天然真鯛の潮汁

口直し  
・ ブルーベリーアイス

5,000円 (5,500円)

前菜  
・ 季節の前菜3種盛り

冷菜  
・ はなまる野菜とプロシュートのテリーヌ

先椀  
・ 地はまぐりの潮汁

刺身  
・ 旬魚5種盛り

焼肴  
・ A5相州和牛のロースト

揚げ物  
・ 福井県産白甘鯛の道明寺揚げ

蒸し物  
・ 本さわらの黄金蒸し山菜あんかけ

食事  
・ 手打ちうどん

留椀  
・ 愛知県産あさりの赤出汁

口直し  
・ 紅ほっぺのクレームブリュレ

お料理の内容は仕入れの状況により変わります。ご要望がございましたら事前にお申し付けください

宮ノ下あじさい坂上  
森メシ  
mori-meshi

営業時間： LUNCH 11:30~15:30(L.O.14:30)  
DINNER 17:00~21:00(L.O.20:30)

定休日： 火曜日

ネット予約



神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 404-13  
TEL:0460-83-8886  
miyanoshita@morimeshi.jp