

2021
秋の旬味便り
AUTUMN

9月・10月
10月20日まで

『お月見弁当』

収穫に感謝し、月に見立てたものや収穫物をお供えして美しい月を眺めるお月見は「中秋の名月」といわれ「秋の真ん中の名月」という意味があります。十五夜が一般的ですが、十三夜も併せて月を愛でると良いようです。

梨の豚肉巻

豚肉は旬の梨とあわせて甘辛で！梨が終わったら…お楽しみに！

お月見にはつきものの「芋」と「栗」

里芋旨煮

渋皮栗

お月様見立味付け玉子
味玉を白く仕上げました。

すすきのき
えのきをすすきに見立てチーズを添えて

菊と
ベビー帆立甘酢
食用菊の花と帆立を甘酢で合わせました。

落ち鮎甘露煮

自家製の甘露煮は7時間かけて仕上げました。骨まで召し上がって下さい！

無花果
風呂吹き利久あん

五目茶巾

自家製
鮭とぼろご飯

秋鮭で自家製のとぼろを作りました。大葉の香りで食が進みます。

秋の味覚を詰め込んだ限定のお弁当です
ご自宅や職場で料亭の味わいをお楽しみ下さい

価格 3,240円(税込)

*こちらの商品は「お持ち帰り」のみとなります。2日前までご予約願います。※お料理の内容は仕入れの関係で変更になる場合がございます。ご了承下さい。

女将からのメッセージ

天高く馬肥ゆる秋 空は秋めいて参りました。コロナも緊急事態からまん防へと変わり、感染者の数も少しずつ減ってきています。このまま灯りが見えてくることを祈るばかりです。緩やかにもとの世に戻ることを願いながら、美しい月を愛でる時を持つのも一興ではないでしょうか。 女将



お店の感染症対策

みやぎ飲食店コロナ対策認証店の認証を頂きました！
今後も皆さまに安心して食事をして頂くために対策を施していきます！



アクリル板の設置



パーティションの設置



非接触型体温計



光触媒除菌脱臭機



CO2濃度センサー

1 お店の対策

- ・消毒液設置
- ・接触感染防止テープ
- ・アクリル板設置
- ・席間のソーシャルディスタンス実施
- ・イス・テーブル消毒
- ・光触媒による店舗内消毒
- ・紙おしぼりの利用
- ・非接触型体温計
- ・換気
- ・CO2濃度センサー

2 従業員の対応

- ・マスク着用
- ・手洗い、消毒、うがい
- ・検温
- ・サービス時の手指の消毒

3 お客様へのお願い

お客様には検温・手指の消毒のご協力をお願い致します。又、大声での会話をお控え下さいますようお願い申し上げます。

お客様には、ご不便をおかけ致しますが、何卒ご協力の程、よろしくお願い致します。

感染対策に努め、皆様のお越しをお待ちしております。