

3

弥生の「嬉し、里山料理」

蔵王の湧水で育った「雪女魚マス」のスマークと
春野菜と帆立のカルパッチョ

-

天然真鯛の潮仕立 針独活 木の芽

-

三陸白魚と地場産蓴の臺の搔き揚げ
アワビの共揚げ 酢立

-

だいこんの花 早春の名物料理
「牛ほほ肉と根野菜の吟醸シチュー」

-

蔵王ヨーグルトのシャーベット

-

クレソンのハリハリ鍋
蔵王本鴨ロース もも肉 鴨団子 蔵王源流そば

-

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製お漬物 仙台味噌仕立

-

季節のデザート(母屋でご用意いたします)

※食材の都合等により料理が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



4

卯月の「嬉し、里山料理」

春のお造り三種
春鯛松皮造り／鰯の炙り／北寄貝

-

さくら温麺 椎茸真丈 三つ葉

-

春大根スープ煮 仙台牛ロースト コンソメ仕立

-

地場産早掘りたけのこ
木の芽味噌焼 磯辺揚げ 穴子八幡巻 酢取り茗荷

-

新玉葱のシャーベット

-

クレソンのハリハリ鍋
蔵王本鴨ロース もも肉 鴨団子 蔵王源流そば

-

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製お漬物 仙台味噌仕立

-

季節のデザート(母屋でご用意いたします)

※食材の都合等により料理が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

