

9

長月の「嬉し、里山料理」

戻り鰹 平目 北寄貝
添え野菜 春菊醤油

清汁仕立
冬瓜と仙台牛霜降り

だいこんの花 初秋の名物料理
「温かいかぼちゃのフォンデュ」

季節の野菜とふかひれのスープ煮

蔵王梨シャーベット

仙台牛ひれステーキ
茸と秋野菜のソテー

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製お漬物 仙台味噌仕立

※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。



10

神無月の「嬉し、里山料理」

里山の秋 秋の前菜盛り合わせ
柿白和え/菊花・菊菜浸し/揚げ銀杏あけび胡桃味噌
美澄鱈スモーク/森林鶏錦秋焼き/無花果天ぷら

秋人参とカリフラワーのポタージュ

蔵王産本鴨治部煮 かぶら揚げ煮
小茄子 人参 春菊

天然真鯛と三陸産牡蠣の白ワイン蒸し
日本酒のブルーブランソース

リンゴシャーベット

仙台牛サーロイン味噌しゃぶ
キャベツ 笹打ちねぎ ほうれん草

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製浅漬け ひつつみ汁

季節のデザート

※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。

