

11

献立

霜月の「嬉し、里山料理」

三陸塩釜ブランド鮪「ひがしもの」
三種の味くらべ

-

かぶらのポタージュ
才巻海老 ほうれん草

-

地場産の新蕎麦を練った
蕎麦餅と甘鯛のふかひれ餡掛け

-

焼鱈場蟹と季節野菜の特製バーニャカウダ

-

柚子シャーベット

-

仙台牛ヒレステーキ
マッシュポテトと人参のロースト

-

秋の実和え

-

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

※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。

12

師走の「嬉し、里山料理」

トマトのまるごとオープン焼き
五種の野菜のラタトゥイユ／鮑／鮎魚女／キャビア

-

丸吸い仕立
すっぽん白玉包み／焼葱／露生姜

-

河豚薄造り 自家製ポン酢

-

燕と金目鯛の甘煮 水菜 針柚子

-

焼鱈場蟹と冬野菜の特製バーニャカウダ

-

蔵王産キウイのシャーベット

-

だいこんの花 冬の名物料理「大根の樹氷なべ」
宮城県産三種のロース／仙台セリ／薬味三種

-

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 仙台味噌仕立

-

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。