

献立

1

睦月の「嬉し、里山料理」

蔵王高原大根の丸太ん棒煮
たっぷりの蟹殻かけ／とろろ昆布／薬味三種

地蛤黄身酒盗ソース 鮫肝卸しポン酢
才巻海老とキャビア 季節の彩り野菜

地場産白菜のポタージュ
金目鯛含め煮 芽ねぎ

とらふぐ唐揚げ 白子天ぷら 葱ソース 酢橘

焼鱈場蟹と冬野菜の特製バーニャカウダ

冬人参のシャーベット

仙台牛ひれステーキ 椎茸のピザ 根菜のマリネ

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製お漬物 赤味噌仕立

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。

2

如月の「嬉し、里山料理」

真鯛の炙りと冬野菜の合い混ぜ
からすみ 特製ドレッシング

ふかひれ茶碗蒸し

だいこんの花 早春の名物料理
根菜と伊勢海老の吟醸シチュー

三陸産 貝三種と仙台曲がり葱のソテー
赤パプリカのサワークリーム仕立

焼鱈場蟹と冬野菜の特製バーニャカウダ

りんごシャーベット

仙台牛サーロインステーキ
葉玉葱のロースト 白菜のマリネ クレソン

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。