

献立

5 皐月の「嬉し、里山料理」

2色のアスパラ
アワビと活巻海老 キャビア 肝ソース

蔵王の山菜と魚介の盛り合わせ
(五種類の蔵王の山菜と三種の魚介)

伊勢海老と春採り新野菜のスープ煮
新玉葱 新人参 春キャベツ トマト

美澄鱒のコンフィ
タラの芽天ぷら 味噌ポン酢

地場産ルバーブ シャーベット

仙台牛ひれステーキ
筍と新じゃが芋のソテー セルバチコ

蔵王産「ひとめぼれ」
筍と小海老の炊き込み御飯
自家製浅漬け 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。

6 水無月の「嬉し、里山料理」

ふかひれと季節の彩野菜の煮凝りゼリー

地場産そら豆のフラン仕立
雲丹 キャビア

地場産新玉葱と新野菜のスープ煮
ハーブマスタードを添えて

国産鰻とすずきのソテー
五種の野菜のラタトゥイユ

鹿島台産デリシャストマト
露しづくシャーベット

仙台牛すきやきステーキ
地場産新にんにく 甘唐辛子 黄身ソース

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 白石温麺

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。