

# 10

献立

## 神無月の「嬉し、里山料理」

焼き林檎の釜で  
地場産秋無花果と蔵王本鴨の西京焼き

地場産かぶらの濃厚ポタージュ  
車海老 ほうれん草

三陸産焼き穴子の白菜巻き  
干し貝柱と菊花の餡掛け 春菊

伊勢海老と金目鯛のソテー  
蔵王のハーブ オレンジ風味の伊勢海老ソース

蔵王のヨーグルトシャーベット

仙台牛サーロインステーキ  
茸と秋人参のロースト 甘唐辛子

蔵王産「ひとめぼれ」  
自家製浅漬け 伊勢海老仙台味噌仕立

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。

# 11

## 霜月の「嬉し、里山料理」

だいこんの花特製「春菊のパーニャカウダ」  
契約農家さんの白菜とタラバ蟹のワイン蒸し

沢煮椀仕立  
あいなめ葛打ち 織野菜

三陸塩竈「ひがしもの」(鮪)を三種のタレで  
平目 活巻海老

三陸産の貝と地場産ねぎのソテー  
赤パプリカのサワークリーム仕立

蔵王産 梨シャーベット

仙台牛ローストビーフ  
揚げ野菜と舟形マッシュルームのピクルス

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。