

# 12

献立

## 師走の「嬉し、里山料理」

炙り河豚のサラダ仕立  
地場産白菜 自家製ポン酢

めじ鮪節 清まし汁  
蟹真丈 うぐいす菜 松葉柚子 金箔

根菜と仙台牛柔らか煮  
四種の合わせ味噌仕立

蔵王りんごのシャーベット

伊勢海老の吟醸酒蒸し  
日本酒のブルブランソース

だいこんの花 冬の名物料理  
「蔵王大根の樹水鍋」  
仙台牛サーロイン 仙台セリ

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。

# 1

## 睦月の「嬉し、里山料理」

青畑豆と数の子琥珀ゼリー 菜の花と鮑の柔らか煮  
鮫肝と浅葱卸ポン酢 自家製唐墨と大根 金時人参 曲がり葱

梅椀 めじ鮪節仕立  
花海老 椎茸 細巻き玉子 穂付き筍 うぐいす菜

仙台牛サーロイン包み焼  
地場産じゃがいも(北あかり) トリュフ クレソン

たらば蟹三味揚げ 新そばの実かき揚げ  
酢橘 藻塩 ミソルト

蔵王産キウイのシャーベット

スープを味わう  
だいこんの花 冬の名物料理「蔵王高原大根樹氷なべ」  
蔵王本鴨ロース はまぐり 仙台芹 柚子胡椒

蔵王産「ひとめぼれ」  
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。