

献立

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。

2

如月の「嬉し、里山料理」

伊勢海老と香味野菜のサラダ
仙台曲がり葱の特製ソース

天然鯛の潮仕立
針独活 三つ葉 露生姜

だいこんの花 早春の名物料理
「柔らかく煮込んだ牛ほほ肉と根菜の吟醸シチュー」

河豚白子入り茶碗蒸し

たらば蟹雲丹焼き
菊花浸し 菊花かぶら

冬人参のシャーベット

仙台牛サーロインステーキ
ちぢみ法連草のソテー ラディッシュ

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 伊勢海老あら汁

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。