

献立

6 水無月の「嬉し、里山料理」

季節の彩野菜とふかひれの煮凝りゼリー

-

うすい豆のポタージュ 鮎魚女

-

地場産新じゃが芋フォアグラ饅頭
葱餡 柚子胡椒

-

だいこんの花 春の名物料理
「伊勢海老と新野菜のスープ煮」

-

宮城県産あわび肝衣揚げと無花果の天婦羅

-

お口直し 地場産ルバーブのシャーベット

-

A5仙台牛サーロイン焼きしゃぶしゃぶ
地場産新にんにく 甘唐辛子 三種のたれ

-

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。

7 文月の「嬉し、里山料理」

三陸産殻付き雲丹

野菜のブイヨンで作った地場産彩り夏野菜のジュレ

-

めじ鮪の清まし汁

鮎魚女葛打ち じゅん菜 木の芽

-

だいこんの花 夏の名物料理
「かぼちやの冷やしフォンデュ」

-

夏野菜のラタトゥイユ
夏牡蠣と国産うなぎのソテー

-

お口直し 地場産青梅のシャーベット

-

A5仙台牛ひれステーキ
地場産ヤングコーンのロースト 甘唐辛子

-

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製長茄子漬け 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。