

献立

8

葉月の「嬉し、里山料理」

びっくりトマト  
みやぎ鹿島台産トマトの露しずくゼリー

蔵王産じゃが芋の摺り流し  
うなぎ真丈 冬瓜 パプリカ

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」

三陸産あわびの味噌柚庵焼き  
蔵王の揚げ野菜添え 鮑肝ソース

自家製ところてん

蔵王高原レタスと仙台牛サーロイン  
冷やししゃぶしゃぶ  
白石温麺 テールスープ仕立

蔵王産「ひとめぼれ」  
自家製浅漬け 仙台味噌汁

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。

9

長月の「嬉し、里山料理」

ふかひれのジュレで閉じ込めた  
名残の夏野菜と魚貝

めじ鮪節 清まし汁仕立  
冬瓜と仙台牛霜降り 針葱 木の芽

だいこんの花 初秋の名物料理  
「温かいかぼちやのフォンデュ」

太刀魚雲丹焼き 松茸のフライ

蔵王桃シャーベット

仙台牛ひれステーキ  
茸と秋野菜のソテー 甘唐辛子 柚子胡椒

蔵王産「ひとめぼれ」  
自家製浅漬け 蔵王の塩芋煮

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。