

献立

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
「温かいかぼちゃのフォンデュ」

-

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。

10

神無月の「嬉し、里山料理」

里山の秋 秋の前菜盛り合わせ
柿白和え/菊花菊菜の浸し/揚げ銀杏/林檎のかすてら
あけび胡麻味噌/蔵王美澄鱈スモーク/無花果の天婦羅

-

コラーゲンたっぷり 丸吸い仕立
すっぽん南瓜白玉包み

-

秋野菜と蔵王産鴨ロース 葛打ち

-

春菊と食べる伊勢海老の吟醸酒蒸し
日本酒のブルブランソース

-

地場産の林檎シャーベット

-

仙台牛サーロインステーキ
トレビスと秋野菜のロースト マイクロルッコラ

-

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。