

献立

11

霜月の「嬉し、里山料理」

三陸塩竈ブランド鮎「ひがしもの」
地場産長いもの叩き マイクロクレソン

めじ鮎の出汁を使った
焼き甘鯛のみぞれ仕立

蔵王の里芋饅頭 干し貝柱餡掛け
鮎 海老 穴子 百合根 銀杏

契約農家「白菜」を丸ごと食す
焼きたらば蟹 特製バーニャカウダ

蔵王梨シャーベット

宮城県産三種のロース食べくらべ
仙台牛 蔵王本鴨 純和豚ジャパン X
すき焼き風 黄身おろし

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 仙台味噌仕立

名物デザート クラフティ

※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。

12

師走の「嬉し、里山料理」

宮城鹿島台マルセンファーム
デリシャストマトの丸ごとオープン焼き
伊勢海老と五種の野菜

ちぢみ法蓮草のポタージュ
三陸産牡蠣ワイン蒸し

蔵王で育った本鴨の野菜巻き巻き
白菜のマリネ

たらば蟹三味揚げ 白石産新蕎麦の実かき揚げ
酢橘 藻塩 ミソルト

蔵王産柚子のシャーベット

だいこんの花 冬の名物料理
スープをあじわう「蔵王大根の樹氷鍋」
仙台牛サーロイン 仙台せり 三種の薬味

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 伊勢海老のあら汁

名物デザート クラフティ

※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。