

献立

1 睦月の「嬉し、里山料理」

青畑豆と数の子琥珀ゼリー 菜花と蛤黄身酒盗餡
鮫肝と浅葱卸しポン酢 自家製唐墨と大根
金時人参 曲がり浅葱

-

めじ鮪節仕立
真鯛と白子豆腐 車海老 うぐいす菜 松葉柚子

-

海老芋旨煮 あわび黄金煮
春菊 木の芽

-

仙台牛ひれステーキ
雪下人参ロースト ちぢみ法蓮草 クレソン

-

蔵王産キウイのシャーベット

-

だいこんの花 冬の名物料理
「蔵王大根の樹氷鍋」
仙台芹 三陸産牡蠣 蔵王育ちの本鴨 ロース鴨団子

-

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製お漬物 赤味噌仕立

-

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。

2 如月の「嬉し、里山料理」

白石産蕎麦粉を使った揚げ蕎麦掻きフォアグラ詰め

-

すっぽんスープ蒸し
焼ネギ のし餅 百合根 梅肉 露生姜

-

だいこんの花 如月の名物料理
「根菜とホタテの吟醸シチュー」
大根 人参 牛蒡 小玉葱

-

仙台牛サーロインステーキ
地場産ちぢみ法蓮草のソテー 青海苔 柚子胡椒

-

お口直しのシャーベット

-

焼きタラバ蟹と天然真鯛の白ワイン蒸し
ブルブランソース 葉玉葱 ミニトマト

-

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。