

献立

3 弥生の「嬉し、里山料理」

宮城野汲み上げ湯葉
蔵王の湧き水で育った美澄鱈スモークと三陸産ホタテのマリネ

めじ鮪の出汁と香り
天然真鯛 才巻海老 椎茸そうめん 三つ葉

だいこんの花 春の名物料理
柔らかく煮込んだ牛ほほ肉と根菜の吟醸シチュー

地場産露の薑と鮑 白魚の搔き揚げ

お口直しのシャーベット

仙台牛ヒレ肉のロースト
地場産葉たまねぎ デリシャストマト

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。

4 卯月の「嬉し、里山料理」

宮城県大崎市鹿島台マルセンファームのデリシャストマトのムース
早採り山菜と天然真鯛のサラダ仕立 地場産ねぎのドレッシング

温泉山荘だいこんの花の出汁と香り
三陸産鮎女魚 白石さくら温麺 三つ葉

蔵王産へそ大根と身欠き鯉の炊き合わせ

地場産朝掘りたけのこ姿焼き
木の芽味噌焼き 磯辺揚げ 蔵王鴨つくね

お口直しのシャーベット

A5仙台牛サーロインすき焼き風
2色のアスパラのグリル 卵黄ソース 春菊 柚子胡椒

蔵王産「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 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。