

献立

5

## 皐月の「嬉し、里山料理」

地場産 二色のアスパラ  
鮑と活巻海老 キャビア アワビの肝ソース

蔵王の芽吹き  
蔵王で採れた五種類の山菜と魚介の盛り合わせ

だいこんの花 春の名物料理  
「春採り新野菜と伊勢海老のスープ煮」  
新玉葱 新人参 春キャベツ トマト 仙台麩

金目鯛と地蛤の酒蒸し  
地場産山独活とタラの芽 春菊

お口直しのシャーベット

紫波産 肉厚しいたけと仙台牛サーロインのステーキ  
地場産クレソン 塩竜のフラワーソルト 柚子胡椒

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。

6

## 水無月の「嬉し、里山料理」

香りと食感の良い肉厚椎茸「レディシルク」  
季節の彩り野菜と伊勢海老の特製バーニャカウダ

蔵王町産 蚕豆の玉地蒸し  
雲丹 山葵 銀餡

だいこんの花 春の名物料理  
「蔵王産新野菜のスープ煮」ハーブマスタードを添えて  
蔵王の銘柄豚ジャパン Xのベーコンとソーセージ

丸茄子の煮卸し  
鮎魚女 才巻海老 帆立 木の芽

お口直しのシャーベット

A5ランク仙台牛ヒレ肉のロースト  
地場産にんにく 甘唐辛子 柚子胡椒

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。