

献立

9

長月の「嬉し、里山料理」

名残の夏野菜と走りの秋野菜のサラダ仕立
蔵王純和豚「ジャパン X」の味噌漬け
コチュジャンドレッシング

-

めじ鮪節の出汁と香り
松茸と甘鯛 三つ葉 酢橘

-

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」

-

蕪と伊勢海老の吉野煮
春菊 木の芽

-

お口直しのシャーベット

-

A5「仙台牛」サーロインステーキ
松茸と秋野菜のアヒージョ
バケット 万願寺唐辛子 柚子胡椒

-

蔵王産直播き「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 伊勢海老あら汁

-

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。

10

神無月の「嬉し、里山料理」

初めに めじ鮪節一番出汁の小吸い物
お造り 戻り鰹 鮎魚女 北寄貝 春菊醤油

-

蔵王産秋人参とカリフラワーの秋色ポタージュ
蔵王純和豚「ジャパン X」揚げ煮

-

三陸産焼き穴子の白菜巻
干し貝柱と菊花の餡掛け

-

伊勢海老と金目鯛のソテー
オレンジ風味のアメリケーヌソース

-

お口直しのシャーベット

-

A5「仙台牛」味噌しゃぶ 三種の味噌仕立
キャベツ きのこと 笹打ちねぎ 柚子胡椒

-

蔵王産直播き「ひとめぼれ」
自家製浅漬け ひつつみ汁

-

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。