

献立

11

## 霜月の「嬉し、里山料理」

三陸塩釜ブランド鮪「ひがしもの」  
ひがしものと長芋の叩き ミニルッコラ 松の実

地場産白菜のポタージュ  
三陸産牡蠣 オリーブオイル 芽葱

蔵王高原大根と甘鯛の美味煮  
針柚子 白髪ねぎ

たらば蟹三味揚げ  
柿薄衣揚げ 酢立 塩竈藻塩

お口直し 柚子シャーベット

蔵王の酪農家 村上さんが育てた仙台牛サーロインステーキ  
地場産新そばの実おやき オレンジ クレソン

蔵王産直播米「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」

霜降りクレソンと河豚の炙り  
香味野菜と伊勢海老のサラダ仕立

めじ鮪節の出汁と香り  
真鱈の白子豆腐 花海老 うぐいす菜 木の芽

だいこんの花 冬の名物料理  
蔵王高原大根「大根の丸太ん棒煮」  
3種類の餡をお好みで

三陸産 三種の貝と仙台曲がり葱のソテー  
赤パプリカのサワークリームソース

お口直し 季節のシャーベット

仙台牛ひれステーキ  
蔵王産人参と林檎のロースト

蔵王源流米「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。