

献立

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

めじ鮨節の出汁と香り
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。

睦月の「嬉し、里山料理」

青畑豆と数の子琥珀ゼリー
菜の花と蛤黄身酒蒸餾 鯨肝鮎しポン酢
自家製からすみと大根 仙台曲がり浅葱 金時人参

梅椀 めじ鮨節仕立
筍 椎茸 細巻き玉子 海老 うぐいす菜

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

すっぽんと仙台葱の黄金焼き

お口直し 季節のシャーベット

蔵王の酪農家 村上さんが育てた
A 5 ランク仙台牛サーロインステーキ
たらば蟹のソテートマトソース

蔵王源流米「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。