

献立

2 如月の「嬉し、里山料理」

蔵王連峰雪解け水の恵み「美澄鱒と蔵王名店湯葉」
三陸帆立 旬の野菜 葉菜わさびドレッシング

大根と甘鯛の旨味椀 車海老
拘りのメジマグロ節で丁寧にとった出汁を感じて

『立春の名物料理』地酒の酒粕を使った吟醸シチュー
冬の根菜を伊勢海老の香りと共に

契約農家 山田農園の新野菜ソテー
柔らか鮑の白ワイン蒸し トマトの香草バター

お口直し 季節のシャーベット

「仙台牛 蔵王鴨 JapanX」ブランド肉ロースの食べ比べ
地場産芹と仙台曲がり葱のしゃぶしゃぶ

蔵王源流米「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 伊勢海老の味噌汁

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。

3 弥生の「嬉し、里山料理」

蔵王産ブナヴェールと三陸鮑の柔らか煮 黄身酢味噌
春告若布 ラディッシュ 柚子とうがらし

春野菜と蛤のスープ仕立て
芽キャベツ ベコロス 人参 独活

鱒の吟醸酒蒸し トリュフ餡
花びら百合根 タラの芽

春の香り感じる三種の天婦羅 ミソルト 藻塩
伊勢海老春菊衣揚げ 白魚黄身揚げ 蕨の薹 酢橘

お口直し 季節のシャーベット

仙台牛ヒレ肉のロースト 有馬山椒ソース
葉玉葱 トレビス 茗荷マリネ 山葵 フラワーソルト

蔵王源流米「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 伊勢海老粕汁

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。