

献立

4 卯月の「嬉し、里山料理」

蔵王朝掘り筍の春菜盛り合わせ
筍木の芽味噌和え 筍磯辺揚げ ごごみと自家製からすみ
地場産青菜二種 美澄鱒スモーク 蛸旨煮 酒盗餡

メジマグロ節の香り感じる吸い物碗
葛打ち根魚 桜温麺 三つ葉

蔵王ハーブと伊勢海老をブルブランソースで

二色の産直アスパラと蔵王産仙台牛のサーロイン
ばっけ味噌 フラワーソルト 山葵

お口直し 桜のシャーベット

山と海の幸「豆乳コラーゲン鍋」 柚子とうがらし

筍と桜海老の炊き込み御飯
自家製浅漬け 赤だし味噌汁

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。

5 皐月の「嬉し、里山料理」

蔵王の山菜と魚介の胡麻辛子醤油和え

地場産蚕豆とメジマグロ節のすり流し
玉子豆腐 葛打ち雲丹 花穂

名残り春野菜とJapanXのスープ煮 蔵王ハーブ新緑盛り

地場産筍と帆立のクリーム田楽

お口直し 地場産新玉ねぎのシャーベット

仙台牛ヒレ肉のロースト バター醤油ソース

蔵王源流米「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 仙台味噌椀

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。