

献立

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

蔵王ハーブ新緑盛りの名残り春野菜と JAPANXのスープ煮

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。

6 水無月の「嬉し、里山料理」

蔵王モッツアレラチーズと出始め夏野菜の一皿

地場産カリフラワーと新セロリのポタージュ
地場産筍 JAPANXベーコン

だいこんの花名物 深緑のスープ煮
籠盛りたっぷりクレンソウ

丸茄子の揚げ卸し煮 初夏の鱸焼き浸し

お口直し 地場産ルバーブのシャーベット

蔵王産仙台牛サーロインの焼きしゃぶ
地場産新にんにくのロースト パプリカマリネ

蔵王源流米「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 赤味噌仕立て

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。