

献立

8 葉月の「嬉し、里山料理」

地場産旬の野菜と鱈旨煮 煎り酒

メジマグロ節の吸い物
仙台牛サーロイン 焼葱 茗荷 大葉 黒胡椒
-
だいこんの花名物「かぼちゃの冷やしフォンデュ」
JAPAN X - ウィンナーと生ハム 三陸産鮎の旨煮 巻海老
オクラ アスパラガス ミニトマト カリフラワー ブロッコリー

地場産冬瓜と伊勢海老の炊き合わせ

お口休め 自家製ところてん

仙台牛ヒレ肉のステーキ
玉葱ソース 夏野菜のラタトゥイユ

「蔵王源流米」ひとめぼれ
仙台味噌椀 自家製浅漬け

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。

9 長月の「嬉し、里山料理」

地場産無花果の胡麻クリーム和え

蔵王美澄鱈とストラッキーノチーズを野菜のお造りで
名残り夏野菜 春菊醤油 塩釜の藻塩

メジマグロ節の吸い物 松茸の香り
穴子真丈 三つ葉

だいこんの花名物「温かいかぼちゃのフォンデュ」
JAPAN X ウィンナー 蔵王鴨ロースト ミニトマト
秋人参 ブロッコリー カリフラワー さつま芋 かぼちゃ 茸

お口直し 秋の実ミルフィーユ キウイビネガー

蔵王産仙台牛サーロインの仙台味噌焼き 秋野菜添え

蔵王農家村上さんの「ひとめぼれ」
仙台味噌椀 自家製浅漬け

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。