

献立

3 弥生の「嬉し、里山料理」

芽吹き野菜と三陸産鮎の旨煮 春色ソース

メジマダグロ節と蛤の香り 潮仕立て
菜の花 木の芽

甘鯛の落の薑香味焼き
春告若芽と新玉葱の土佐酢和え 花卉百合根

だいこんの花早春の名物料理「吟醸シチュー」
蔵王酒造の酒粕
タラの芽 ベコロス 牛蒡 人参 蕪 芽キャベツ 伊勢海老

お口直し クレソンのシャーベット

仙台牛ヒレ肉のロースト 黒胡椒ソース
葉玉葱ソテー 新じゃが芋 トマトのマリネ セルパチコ

蔵王農家村上さんの「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。

4 卯月の「嬉し、里山料理」

蔵王モッツァレラチーズとキウイコンフィチュール

地場産山菜と魚貝のお造り 煎り酒 梅肉

だいこんの花春の名物料理「春野菜のスープ煮」
JAPAN Xのウインナーとベーコン

地場産朝掘り筍の「白焼きと天麩羅」 二種の味噌
伊勢海老 茗荷甘酢漬け 塩釜の藻塩 酢橘

お口直し 桜のシャーベット

仙台牛ヒレ肉のロースト フォンドボーソース
蔵王ハーブ タラの芽 ラディッシュ 山葵クリーム

蔵王農家村上さんの「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。