

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
ドライトマト 美澄鱒 キャビア オリーブオイル

地場産山菜と魚貝のお造り 入り酒 梅肉
うるい ごごみ 山独活 真鯛昆布 帆立貝 北寄貝

だいこんの花春の名物料理「春野菜のスープ煮」
新玉葱 新牛蒡 芽キャベツ 人参 タラの芽 新じゃが芋
アメーラトマト JAPANXのウインナーとベーコン

地場産朝掘り筍の「白焼きと天婦羅」二種の味噌
伊勢海老 茗荷甘酢漬 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 赤ワインソース
蔵王ハーブ タラの芽 ラディッシュ

蔵王の※農家村上さんの「ひとめぼれ」
仙台味噌碗 春キャベツの浅漬

名物デザート クラフティ