

# 6 水無月の「嬉し、里山料理」

名残り山菜と蛸の湯引き 梅煎り酒  
初夏の彩野菜 黒木耳

-

三陸産雲丹と鮑の潮仕立て  
香り野菜

-

地場産蚕豆の葛餅

-

蔵王根曲り竹と皮付きヤングコーン  
蔵王鴨山椒煮 美澄鱒木の芽味噌焼き 原木椎茸  
谷中生姜 蔵白酢和え トマトクリームチーズ

-

地場産ルバーブのシャーベット

-

仙台牛ヒレ肉のロースト  
赤ワインソース スモーク野菜

-

蔵王の米農家村上さんの「ひとめぼれ」新生姜御飯  
仙台味噌仕立て 自家製浅漬け

-

水無月のデザート 季節のクラフティ 果物

-

※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。