

7・8

夏の「嬉し、里山料理」

青梅蜜煮 鴨ロース 蛸旨煮 無花果胡麻クリーム掛け
蔓紫海鼠腸和え 水茄子 海老旨煮

—

鱧と潤菜の吸い物

—

初夏の野菜寿司

蔵王サファイヤ茄子 オクラ キャビア 新生姜梅酢漬け

—

香り野菜と美澄鱒のサラダ仕立て

—

夏野菜の塩釜焼き

皮付きヤングコーン アスパラガス 南瓜 ズッキーニ
枝豆 茗荷 三陸産鮑 肝ソース

—

野菜と仙台牛サーロインの冷やししゃぶしゃぶ

—

地場産玉蜀黍の天麩羅 甘長唐辛子 雲丹大葉挟み

—

自家製手打ち二八蕎麦

または

蔵王米農家村上さんのひとめぼれ

—

デザート

—

※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。