

献立

10

神無月の「嬉し、里山料理」

地場産舞茸と蔵王鴨ロース煮
オレンジソース 葉付き人参

—

秋の栗拾いポタージュ

—

伊勢海老自家製黒七味みそ焼き ジャンボ椎茸香草バター焼き
秋の実白和え 菊花和え 無花果 銀杏

—

自家菜園の里芋クロケット

—

レモンソルベ

—

仙台牛と松茸のしゃぶしゃぶ仕立て

—

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。

11

霜月の「嬉し、里山料理」

初冬の味覚の柚子釜盛り
芹 ズワイ蟹

—

地場産燕のポタージュ
燕のロースト

—

香り野菜と仙台牛の叩き
春菊醤油

—

地場産白菜と穴子の旨煮

—

蔵王りんごのシャーベット

—

蔵王のきのこ狩り 地場産天然きのこ鍋
蔵王鴨 仙台曲がり葱

—

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。