

献立

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

地場産蕪のポタージュ
蕪のロースト

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。

12

師走の「嬉し、里山料理」

カリフラワーのほっこりポタージュ

地場産芹と河豚の香味和え

だいこんの花 冬の名物料理
「蔵王高原大根の丸太ん棒煮」
フカヒレ餡 干し貝柱五目野菜餡 牛味噌煮込み餡

地場産ちぢみ法蓮草と鮑の西京味噌焼き
仙台曲がり葱マリネ

地場産柚子のシャーベット

仙台牛ロースト 地場産冬野菜
白菜香草焼き 人参ハニーロースト 牛蒡ソース

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。