

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。

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
「蔵王高根大根の丸太ん棒煮」
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。