

## 献立

# 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。

# 1

## 睦月の「嬉し、里山料理」

雪下人参のポタージュ

—

「Cheese Atelier Mozzao」さんのチーズと

「森と蜂と」さんの蜂蜜を使った

冬野菜のサラダ仕立て

—

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 牛味噌煮込み餡 とろろ昆布

—

タラバガニ雲丹焼き

蕪のロースト 春菊ソース

—

蔵王産キウイフルーツのシャーベット

—

蔵王の芹鍋

蔵王鴨 香味野菜 葱 牛蒡 人参

—

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。