

献立

3 弥生の「嬉し、里山料理」

芽吹き野菜と桜鯛自家製スモークのサラダ仕立

-

蛤の吸い物

-

鯖の落の薑香り焼き

-

だいこんの花早春の名物料理
「吟醸シチュー」

-

白魚の搔き揚げ

-

金柑のソルベ

-

春野菜と仙台牛ヒレ肉のステーキ

-

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。

4 卯月の「嬉し、里山料理」

地場産山菜と魚貝の辛子酢味噌ソース掛け

-

春野菜と蛤のスープ煮 籠盛りクレソン

-

山独活田舎煮と蔵王鴨ロースト

-

筍の土佐揚げと蔵王春堀長芋の蒟の薑味噌焼き

-

甘夏のソルベ

-

仙台牛ヒレ肉ステーキと新野菜香草焼き 黒胡椒ソース

-

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

筍ご飯

-

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。