

献立

# 5 皐月の「嬉し、里山料理」

蔵王の山菜と旬の魚貝の食べ比べ

-

新じゃが芋の和風ポタージュ

-

地場産筍の盛り合わせ  
タケノコ木の芽味噌田楽 蔵王鴨ロースト 蚕豆白扇揚げ

-

蔵王産クレソンと蛤の吟醸酒のアクアパッツァ

-

新玉ねぎのソルベ

-

仙台牛ヒレ肉のロースト 山椒ソース

-

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  
筍の味噌汁

-

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。

---

# 6 水無月の「嬉し、里山料理」

地場産野菜五種 蔵王鴨とチーズを添えて

-

そら豆の冷製スープ

-

初夏の大根と宮城の貝を使った  
ふるふき大根

-

にぎり 仙台牛

-

クレソンと枝豆の真丈  
サクランボの天麩羅

-

からすみ蕎麦

-

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。