

7

文月の「嬉し、里山料理」

鮑 アスパラ 肝ソース
丘ひじき ズワイガニ 枝豆チーズ
蔵王鴨 じゅんさい 車エビ

-

美澄鱒の燻製 フルーツサラダ仕立て
もも ブルーベリー キウイフルーツ 水茄子

-

かぼちゃの冷やしフォンデュ

-

お口直し
フルーツトマトジュレ掛け

-

イワナー夜干しと大根のスープ仕立て

-

仙台牛サーロインのお寿司

-

季節のデザート

※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。

8

葉月の「嬉し、里山料理」

あわび酒蒸し 帆立黄身焼き
蔵王の湯葉と雲丹 いwana焼浸しみどり酢
胡桃と枝豆の白和え

-

お吸い物
丸茄子と蔵王鴨のつまみ

-

かぼちゃの冷やしフォンデュ

-

蔵王高原大根
海老とそばろと鰻
蔵王やさいの餡かけ

-

お口直し
フルーツトマト 檸檬ジュレ

-

仙台牛サーロインステーキ
自家菜園の野菜 いんげん胡麻和え
丸山さんのアスパラガス

-

季節のデザート

※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。