

9

長月の「嬉し、里山料理」

秋刀魚と松茸包み焼き イクラ黄身卸し和え
いちじく胡麻クリーム 美澄鱒のマリネ 車海老芝煮

—

ゴボウ擂り流し
ゴボウのフリットを添えて

—

丸茄子の揚げびたし
鬼卸しと酢橘の香り

—

大根旨煮と伊勢海老炊き合わせ
ちぎり大葉 南京 木耳

—

お口直し
季節のソルベ

—

仙台牛サーロインステーキ
畑のやさい

—

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。

10

神無月の「嬉し、里山料理」

秋刀魚棒寿司 丸十茶巾 菊花浸しイクラ
タコ柔らか煮 蔵王鴨ロース 翡翠銀杏 むかご

—

和栗のスープ

—

美澄鱒と蔵王チーズアトリエ「モッツァオ」さんのチーズ
みぞれドレッシング

—

蔵王七日原高原大根ステーキとアワビのソテー
秋野菜を添えて

—

仙台牛ローストビーフ
サラダ仕立て

—

宮城の郷土料理「はらこ飯」
と
山形の郷土料理「いも煮」

—

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。