

## 献立

# 7

## 文月の「嬉し、里山料理」

三陸産ガゼ雲丹を三種の食べ方で  
夏野菜のジュレ 塩釜の藻塩 長芋醤油漬

メジマグロ節の吸い物 地場産冬瓜  
葛打ち鰻 青柚子 梅肉

だいこんの花名物 「かぼちゃの冷やしフォンデュ」  
JAPAN X - ウィンナーと生ハム 旬の彩り野菜

地場産茄子と大根餅の揚げ煮

お口直し 地場産ブッキーニの冷やし素麺

仙台牛ヒレ肉のステーキ フォンドボーソース  
蔵王三種のハーブ トマト 柚子胡椒 甘長唐辛子

蔵王源流米 玉蜀黍の炊き込み御飯  
仙台味噌椀 小茄子浅漬 胡瓜辛子漬

名物デザート クラフティ

※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」

地場産旬の野菜と鱈旨煮 煎り酒

メジマグロ節の吸い物  
仙台牛サーロイン 茗荷 大葉 黒胡椒

だいこんの花名物 「かぼちゃの冷やしフォンデュ」  
JAPAN X ウィンナーと生ハム 三陸鮑旨煮 巻海老  
オクラ アスパラガス ミニトマト カリフラワー

地場産冬瓜と伊勢海老の炊き合わせ

お口休め 自家製ところてん

仙台牛ヒレ肉のステーキ 玉葱ソース パプリカ釜焼き

蔵王源流米「ひとめぼれ」  
仙台味噌椀 自家製浅漬

名物デザート クラフティ

※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。