

献立

10 神無月の「嬉し、里山料理」

蔵王の秋彩る旬の前菜盛り
柿白和え 木通胡桃味噌 松葉銀杏 春菊香味和え
海老酒盗焼き 蔵王鴨ロースト 美澄鱒スモーク

メジマグロ節と松茸の香り

塩釜港水揚げ「ひがしもの」叩きサラダ仕立
仙台曲がり葱ソース

地場産里芋田舎煮と鮎魚女の黄身揚げ 蕪卸し餡
軸法蓮草 地場産蕎麦の実 山葵

お口直し 地場産梨のシャーベット

蔵王産仙台牛サーロインステーキ 秋人参ピューレ
蔵王ハーブ 蓮根 無花果 ミソルト 柚子胡椒

蔵王農家村上さんの「ひとめぼれ」
赤味噌仕立て 香の物

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。

11 霜月の「嬉し、里山料理」

蔵王産蕎麦粉で作った揚げ茶巾餅
蕎麦の実 木耳 伊勢海老 三つ葉 山葵

メジマグロ節と地場産白菜の挿り流し

地場産林檎と JAPANX味噌漬けのサラダ仕立て
林檎ドレッシング

地場産蕪の旨煮 干貝柱餡
鮑柔らか煮 京人参 黒七味

お口直し ラフランスのシャーベット

蔵王産仙台牛ヒレ肉のロースト
バター醤油ソース 秋人参のロースト

蔵王農家村上さんの「ひとめぼれ」
仙台味噌仕立て 自家製漬物

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。