

献立

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播り流し

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

地場産燕の旨煮 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
地場産人参のロースト

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。

12

師走の「嬉し、里山料理」

河豚焼霜造りと地場産香り野菜のサラダ仕立て
ラディッシュ 芹 自家製唐墨 仙台曲がり葱ソース

メジマグロ節の香り
蓮根餅 伊勢海老 うぐいす菜 柚子

冬野菜ソテーと貝三種の西京味噌焼き
人参ビュレ

だいこんの花冬の名物料理
「大根の丸太ん樺煮」
三種の餡 牛タン 蟹 干貝柱

お口直し 蔵王はるかのシャーベット

仙台牛ヒレ肉のロースト
シャンピニオンソース

蔵王農家村上さんの「ひとめぼれ」
仙台味噌焼 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。