

## 献立

# 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  
「蔵王高原大根の丸太ん棒煮」  
三種の餡 牛タン 蟹 干し貝柱

お口直し 蔵王はるかシャベット

仙台牛ヒレ肉のロースト シャンピニオンソース  
焼き林檎 冬人参天麩羅 クレソン 春菊 ミソルト

蔵王農家村上さんの「ひとめぼれ」  
仙台 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。

# 1

## 睦月の「嬉し、里山料理」

新年祝いの前菜盛り合わせ  
自家製唐墨 鮑肝焼き 車海老旨煮 鮫肝 キャビア  
菜花 梅人参 二十日大根 仙台芹 仙台朝月 酒盗クリーム

地場産野菜と魚介の和風アクアパッツァ  
旬の根菜 春菊 伊勢海老 甘鯛 蛤 オリーブオイル

鱈白玉包みの黄金焼き  
木耳 三つ葉 露生姜 クコの実

だいこんの花冬の名物料理  
「蔵王高原大根の丸太ん棒煮」  
三種の餡 牛タン 蟹 干し貝柱

お口直し 冬人参のシャベット

仙台牛ヒレ肉のステーキ 黒胡椒フォンドボーソース  
雪下人参ロースト クレソン 季節の野菜 白菜マリネ

蔵王農家村上さんの「ひとめぼれ」  
伊勢海老の赤出し 自家製浅漬け

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。