

献立

2 如月の「嬉し、里山料理」

蔵王美澄鱒と旬菜のサラダ仕立て 春菊ソース
ちぢみ菜 長芋 伊勢海老 花穂 キャビア

メジマグロ節の香り 蜜煮梅の天麩羅
金目鯛 菜の花 大根 玉子焼き

だいこんの花早春の名物料理 「吟醸シチュー」
鮑 牛蒡 蕪 梅人参 ペコロス つぼみ菜 カリカリ梅

タラバ蟹の天麩羅 仙台芹の香り
芹の根 蕨の薹 酢橘 ミソルト 塩釜の藻塩

お口直し 苺のシャーベット

蔵王産仙台牛サーロインステーキ 赤ワインソース
蔵王ハーブ 雪下人参 柚子胡椒 蓮根甘酢漬け

蔵王の米農家村上さんの「ひとめぼれ」
仙台味噌仕立て 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。

3 弥生の「嬉し、里山料理」

芽吹き野菜と三陸産鮑の旨煮 春色ソース

メジマグロ節と蛤の香り 潮仕立て
菜の花 木の芽

甘鯛の蕨の薹香味焼き
春告若布と新為葱の土佐酢和え 花卉百合根

だいこんの花早春の名物料理 「吟醸シチュー」
タラの芽 ペコロス 牛蒡 人参 蕪 芽キャベツ 伊勢海老

お口直し クレソンのシャーベット

仙台牛ヒレ肉のロースト 黒胡椒ソース
葉玉葱ソテー 新じゃが芋 トマトのマリネ セルパチコ

蔵王の米農家村上さんの「ひとめぼれ」
自家製浅漬け 仙台味噌椀

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。