

流込

青根の至福のひとつき

一、食前酒

地元新澤酒造アールグレイ酒をどうぞ。

一、先付

当館手練り若草豆腐 キヤビア 山葵 土筆
花卉百合根 クコの実 みたらし 餡 香草

一、前菜

猪口|| ホツキ貝彩菊花和え
小鉢にモロヘイヤ胡麻和え 蓬粽餅
うすいカステラ 焼玉蜀黍 焼螢烏賊ピリ辛
天豆蜜煮 川海老艶煮 懐式 和紙鯉昇り 立ち桂

一、割鮮

蔵王雪解け岩魚 気仙沼水揚げ鮪
甘海老 紫芽 山葵 黄菊 菖蒲大根
妻いろいろ 造り醤油

一、焼き物

A5仙台牛と蔵王牛のミニステーキ卸しソースで
鯖と鮑の木の芽田楽焼き 南京 青唐 谷中生姜

一、台の物

蔵王もち豚と山菜の陶板蒸し 仙台白菜
水菜 豆腐 玉葱 川崎舞茸 ウルイ 筍
屈み たら芽 榎木 北限の柚子ポン酢

一、お凌ぎ

当館オリジナル冷やし青根饅饨今月は蓬です。
若布 さらし葱 彩り花蓮根 山葵

一、酢の物

鯖昆布メ 紫大根あちら漬 イクラ
海月 酢取り蓮根 彩りパプリカ 香草

一、お食事

蟹穴子飯 錦糸玉子 木の芽

一、お椀

蛸のお味噌汁仙台味噌仕立て 葱 三つ葉

一、香の物

黒胡麻山牛蒡 梅鯉大根

一、甘味

紫芋水万頭 抹茶蕨餅 黒蜜 クリーム ミント

*時季、天候により献立内容が変更する場合がございます

心を込めてお作りします。 山景の宿 流込

料理長 過足 亮 調理場一同