

観山聴月 弥生のお献立

一、食前酒

はじめに白酒をどうぞ。雛あられ

*それぞれの料理からお好きな料理を一品ずつお選び下さい

一、先付

青根新緑豆腐 土筆 山葵
 とんぶり クコの実 花弁百合根
 みたらし餡 香草

一、台の物

A・観山特製蔵王チーズトマトお釜フォンデュ
 B・蔵王もち豚の豆乳鍋仕立て 柚子ポン酢

一、前菜

(観山聴月季節の竹籠盛込み)
 ガラスに帆立と菜の花の山葵白和え
 小鉢に独活胡麻和え 花見三色団子
 よもぎ寄せ真丈 金目鯛卯の花巻
 翡翠空豆 貝柱ライスパー揚げ
 菱錦玉子 桜花餅 桃枝一枝

一、焼物

A (魚料理)
 ・鰯照り焼き 海老塩焼き 谷中生姜
 エシヤレットたまり漬 青根大根
 添え春野菜
 B (肉料理)
 ・A5 仙台牛と牛タンの鉄板焼き
 添え春野菜 オニオンソース 山葵 岩塩

一、割鮮

蔵王清流美澄鱒と鯛の御内裏見立て
 あまえび 赤貝 三段菱道明寺
 甘海老 赤貝 三段菱道明寺
 黄菊 紫芽 桜花大根 鉤蕨
 山葵 妻いろいろ 造り醤油

一、お食事

A・観山聴月特製山海花ちらし
 B・当館オリジナル青根柚子饅饨玉子葛仕立て
 豚あぶり焼き 金胡麻 若布 さらし葱
 鱈鱈金糸風コラーゲン

一、酢の物

わかさぎなんぼけ 紫大根あちやら漬
 公魚南蛮漬の 紫大根あちやら漬
 いろど 海月胡麻酢和え
 イクラ セルフイーユ

今月のスタッフ御薦め追加オーダー

一、料理長御薦め 一番人気A5仙台牛の鉄板焼き。
 (100g) 3150円

一、蓋物

菜の花葛饅頭 梅麩 落白煮
 たらの芽 クコの実 山葵
 木の芽 蕎麦出汁餡

一、大泉御薦め 山菜の天婦羅。
 1050円

一、相沢御薦め 春を感じる一品
 山菜白魚玉子とじ 1575円

一、お椀

丸ズワイ蟹のお味噌汁
 仙台味噌仕立て さらし葱

ホールスタッフ御薦め

一、ガツンと満腹仙台牛の石焼ガリック御飯 2100円
 一、A3黒毛和牛の鉄板ステーキ200g 3150円

一、香の物

昆布大根
 黒胡麻山牛蒡 (お土産ございます。)

*時季、天候により献立内容が変更する場合がございます

一、水菓子

本日の料理長の春のデザート
 お楽しみ。

思手成し料理日本一宣言。 観山聴月

料理長 過足 亮 調理場一同