

# 流迪 (松) 弥生のお献立

一、 食前酒 はじめに白酒をどうぞ。 雛あられ

一、 先付 とうかんてね 青根新緑豆腐 とんぶり 山葵  
当館手練り 花弁百合根クコの実 みたらし 餡 香草  
土筆

一、 前菜 ちよこ 帆立と菜の花の山葵白和え  
小鉢に独活胡麻和え 菱錦玉子 一口稲荷  
てんまめみつに 蓬黄身寄せ 真丈 川海老艶煮  
天豆蜜煮 桜花餅 懐式 立桂 桃枝一枝  
さくらばもち

一、 割鮮 ざおうせいりゆうみすみます 甘海老 三色道明寺  
蔵王清流美澄鱒 紫芽 山葵 黄菊 桜花大根 妻いろいろ  
わらめ

一、 焼物 A5 仙台牛の鉄板焼き 筍 青唐 南瓜  
エリンギ 山葵 特製オニオンだれでどうぞ。

一、 台の物 蔵王もち豚の豆乳しやぶ仕立て 仙台白菜  
みずな 豆腐 玉葱 川崎舞茸 マロニー  
水菜 仙台油麩 榎木 北限の柚子ポン酢

一、 蓋物 菜の花葛饅頭 たら芽 梅麩 落白煮  
クコの実 木の芽 山葵 蕎麦出汁 餡

一、 強肴 湯葉と木野子の玉地蒸し  
クコの実 山葵 銀餡

一、 酢の物 わかさぎ南蛮漬 紫大根あちやら漬 イクラ  
公魚 海月 胡麻酢和え 彩りパプリカ 香草

一、 お椀 丸ズワイガニお味噌汁 仙台味噌仕立て

一、 お食事 流迪特製山海花ちらし

一、 香の物 黒胡麻山牛蒡 昆布大根

一、 甘味 野菜プリン クリーム ミント

一、 お夜食 焼き立てクロツワツサンをどうぞ。

\*時季、天候により献立内容が変更する場合がございます

おもてなし 流迪  
思手成し料理日本一宣言。山景の宿 流迪

料理長 過足 亮 調理場一同