

# 流込

## 弥生のお献立

### 一、先付

当館手練り青根新緑豆腐 とんぶり 山葵  
土筆 花弁百合根クコの実 みたらし餡 香草

### 一、小鉢

(口取り三品盛り)  
・独活胡麻和え  
・帆立と菜の花の山葵白和え 花弁花餅  
・ピリ辛焼き蛭烏賊

### 一、割鮮

蔵王清流美澄鱒 甘海老 三色道明寺  
紫芽 山葵 黄菊 桜花大根 妻いろいろ

### 一、焼物

黒毛和牛の鉄板焼き 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  
水菜 豆腐 玉葱 川崎舞茸 マロニー  
仙台油麩 榎木 北限の柚子ポン酢

### 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

わかさぎなんばんづけ 紫大根あちら漬 イクラ  
くらげごます 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

流込特製山海花ちらし

### 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

\*時季、天候により献立内容が変更する場合がございます

おもてなし料理日本一宣言。山景の宿 流込

料理長 過足 亮 調理場一同