

# 観山聴月 如月お献立

## 一、食前酒

アールグレイジンジャー酒をどうぞ。

\*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

蔵王チーズ豆腐 山葵  
とんぶり クコの実 一文字のし梅  
みたらし餡 香草

## 一、台の物

A・観山特製蔵王チーズのお釜フォンデュ  
具材いろいろ  
B・蔵王もち豚の雪見鍋仕立て 柚子ポン酢

(観山聴月季節の竹籠盛込み)

## 一、前菜

福柗に大豆旨煮  
小鉢に烏賊源平和え  
菜の花辛し和え 鬼面人參梅煮  
胡麻鯛 鶯南瓜含ませ 天豆蜜煮  
梅花花餅 蟹菊花流し 鮫肝チーズ  
懐式一式 柗の葉

## 一、焼物

A (魚料理)  
油坊主西京焼き 海老塩焼き 谷中生姜  
エシヤレットたまり漬け 添え冬野菜  
B (肉料理)  
A5 仙台牛の西京焼き 青根大根 冬野菜

## 一、割鮮

蔵王清流美澄鱒 (クセも臭みもなく身の引き締まったブランド鱒です。)  
赤烏賊 赤貝 鮑刺し 黄菊 紫芽  
梅花大根 鈎蕨 ラデツシユ 山葵  
妻いろいろ 造り醤油

## 一、お食事

A・気仙沼まぐろの小井 イクラ 葱 山葵  
B・当館オリジナル青根饅頭つけ麺風で  
玉子葛仕立て 豚あぶり焼き 金胡麻  
鱈鱈金糸見立て 若布 仙台子葱

## 一、酢の物

公魚南蛮漬の フルーツなます  
彩りパブリカ 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、蓋物

海老芋饅頭 梅麩 焼き目細竹  
たらの芽 クコの実 和辛子  
木の芽 蕎麦出汁餡

一、大泉御薦め ごま河豚の天婦羅。 1575円  
一、相沢御薦め もう一品どうですか? お酒に定番。鶏軟骨揚げ 630円

## 一、お椀

筍のつみれ 椎茸 薄氷大根 梅人參  
雲碗仕立て 仙台芹菜 吸い口柚子

\*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

青紫蘇胡瓜 ワイン落橋  
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

本日の料理長の冬のデザート  
お楽しみに。

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