

# 観山聴月 睦月のお献立

## 一、食前酒

当館自家製山の葡萄酒

\*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、新年

福白子豆腐 梅花のし梅 山葵  
 子持ち昆布 とんぶり クコの実  
 柚子ポン酢ジュレ 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、祝肴

ガラスに紅梅蜜煮  
 自家製松前漬け 自慢の黒豆蜜煮  
 わかさき馬煮 華やか湯葉  
 公魚有馬煮 市松錦紫  
 しだれ花餅 梅枝豆真丈  
 梅花百合根包み 海老枝豆真丈  
 懐式一式 獅子舞飾り 立桂

## 一、家喜物

A (魚料理)  
 ・銀鱈の西京焼き 金柑イクラ射込み  
 エシヤレットたまり漬け 谷中生姜  
 B (肉料理)  
 ・A5 仙台牛と青根大根のグリル  
 フレッシユトリフの和ソースでどうぞ。

## 一、御造り

蔵王清流美澄鱒 気仙沼水揚げ鮪  
 鯛そぎ造り 雪あられ 紫芽  
 日の出ラデツシユ 山葵  
 紅白妻いろいろ 作り醤油

## 一、お食事

A・気仙沼鮪の葱トロ小井子葱 山葵  
 B・当館オリジナル青根鱈鈍麺  
 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、寿物

海鼠酢 酢だこ 小肌 紅白なます  
 イクラ 彩りパプリカ 香草

\*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。

## 一、多喜物

飛龍頭 海老芋 筍土佐煮 手毬麩  
 小倉蓮根 ミニオクラ 鶴蒲鉾  
 クコの実 辛子 木の芽 旨味鰹

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

## 一、お椀

紅白ミニ餅 末広京人参 薄氷大根  
 仙台芹菜 柚子 京風味噌仕立て

\*ホールスタツフ御薦め\*  
 一、ガツンと満腹仙台牛の石焼ガリック御飯 2100円

## 一、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