

流涎

青根の至福のひととき

一、食前酒

はじめに地元新澤酒造アールグレイ酒をどうぞ。

一、先付

当館手練り蔵王チーズ豆腐
いちもんじ
一文字のし梅 クコの実
みたらし餡
山葵
香草

一、前菜

福耕Ⅱ大豆旨煮 小鉢に烏賊源平和え
胡麻鯛 鶯南瓜 天豆蜜煮 蟹菊花流し
梅花花餅 懐式一式 立桂 柗の葉

一、割鮮

蔵王清流美澄鱒 赤貝 鮑刺し 紫芽
山葵 黄菊 梅花大根 妻いろいろ

一、焼き物

A5 仙台牛と冬野菜の鉄板焼き
オニオン、大根卸し、味噌ダレからチョイス

一、台の物

蔵王もち豚の雪見鍋仕立て 仙台白菜
仙台水菜 豆腐 玉葱 川崎舞茸 マロニー
仙台油麩 ブラウン榎木 柚子ポン酢

一、酢の物

公魚南蛮漬 フルーツなます イクラ
海月胡麻酢和え 彩りパプリカ 香草

一、お食事

気仙沼鮪のネギトロ小丼 山葵 イクラ

一、お椀

筍つみれ 椎茸 薄氷大根 梅人参
粟椀仕立て 仙台芹菜 吸い口 柚子

一、香の物

青紫蘇胡瓜 黒胡麻山ごぼう ワイン落橋

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

心を込めてお作りします。 山景の宿 流涎

料理長 過足 亮 調理場一同