

流込

如月のお献立

一、先付

当館手練り蔵王チーズ豆腐 とんぶり 山葵
 一文字のし梅 クコの実 みたらし鰯 香草

一、小鉢

(口取り三品盛り)
 ・大豆旨煮に柀の葉
 ・菜の花辛し和え 梅花花餅
 ・烏賊源平和え

一、割鮮

蔵王清流美澄鱒 甘海老 紫芽
 山葵 黄菊 梅花大根 妻いろいろ

一、焼物

山海朴葉焼き 蔵王牛 海老 鮑 蟹
 占地 玉葱 青唐 南瓜 銀杏 零余子
 筍

一、台の物

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

一、強肴

河豚白子と鱧鰯風カラーゲンの玉地蒸し
 銀鰯 クコの実 山葵

一、凌ぎ

流込特製手打ち青根鰻佃温麺 玉子葛掛け
 今月は胡麻です。 鳴門 さらし葱 若布 金胡麻

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、お椀

筍つみれ 椎茸 薄氷大根 梅人參
 雲椀仕立て 仙台芹菜 吸い口 柚子

一、お食事

白米に焼き葱青唐味噌

一、香の物

黒胡麻山牛蒡 青紫蘇胡瓜 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

おもてなし 思手成し料理日本一宣言。 山景の宿 流込

料理長 過足 亮 調理場一同

流涎 (松) 如月のお献立

一、食前酒

はじめにアールグレイジンジャー酒をどうぞ。

一、先付

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

一、前菜

福柁||大豆旨煮 小鉢に烏賊源平和え
胡麻鰯 鶯南瓜 天豆蜜煮 蟹菊花流し
梅花花餅 懐式一式 立桂 柀の葉

一、割鮮

蔵王清流美澄鱒 甘海老 紫芽
山葵 黄菊 梅花大根 妻いろいろ

一、焼物

山海朴葉焼き A5仙台牛 海老 鮑 蟹
筍 占地 玉葱 青唐 南瓜 银杏 零余子

一、台の物

蔵王もち豚の雪見鍋仕立て 仙台北菜
水菜 豆腐 玉葱 舞茸 マロニー
油麩 ブラウン榎木 柚子ポン酢

一、蓋物

海老芋饅頭 梅麩 和辛子 たらん芽
クコの実 木の芽 蕎麦の出汁餡

一、凌ぎ

流涎特製手打ち青根鰻佃温麺 玉子葛掛け
今月は胡麻です。 鳴門 さらし葱 若布 金胡麻

一、強肴

河豚白子と鱒 鰯風コラーゲンの玉地蒸し
銀餡 クコの実 山葵

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、お椀

筍つみれ 椎茸 薄氷大根 梅人参
雲椀仕立て 仙台芹菜 吸い口 柚子

一、お食事

白米に焼き葱青唐味噌

一、香の物

黒胡麻山牛蒡 青紫蘇胡瓜 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

おもてなし 料理日本一宣言。 山景の宿 流涎

料理長 過足 亮 調理場一同