

流込 (松) 睦月のお献立

一、食前酒

はじめに自家製山ぶどう酒をどうぞ。

一、新年

福白子豆腐 梅花のし梅 子持ち昆布
クコの実 山葵 柚子ポン酢ジュレ 香草

一、祝肴

ガラスに紅梅密煮 自家製松前漬け
わかさぎありまに 菜花辛子和え 海老枝豆真丈
いちまつきんし 牛牛蒡巻 梅花華餅 懐式一式
市松錦紫

一、御造里

蔵王山麗雪女鱒 甘海老
紫芽 小菊 日の出ラデツシユ
山葵 妻いろいろ

一、家喜物

山海朴葉焼き A5仙台牛 海老 鮑 蟹
たけのこしめじ 玉葱 青唐 南瓜 銀杏 零余子
筍 占地

一、台の物

蔵王もち豚の雪見鍋仕立て 仙台白菜
みずな 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

河豚白子と鱈鰯風コラーゲンの玉地蒸し
銀餡 クコの実 山葵

一、多喜物

飛龍頭 筍土佐煮 梅麩 小倉蓮根 オクラ
クコの実 旨味餡 鶴蒲鉾 和辛子 木の芽

一、お凌ぎ

流込特製手打ち青根鰻 鮎玉子葛仕立て
わかめ 鳴門 さらし葱 金胡麻

一、寿物

海鼠酢 酢蛸 小肌 紅白なます
いくら 彩りパプリカ 香草

一、お椀

紅白餅 薄氷大根 末広京人參
仙台芹菜 吸い口柚子 京風味噌仕立て

一、お食事

彩り炒り子菜飯 金胡麻

一、香の物

青紫蘇胡瓜 黒胡麻山ごぼう

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 流込

料理長 過足 亮 調理場一同