

流地

睦月のお献立

一、新年

福白子豆腐 とんぶり 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

(口取り三品盛り)  
壺、菜の花からし和え 梅花餅  
式、自家製松前漬け  
参、烏賊の源平和え

一、御造里

蔵王清流美澄鱒 甘海老 紫芽 小菊 山葵  
日の出ラデツシユ 妻いろいろ 造り醤油

一、家喜物

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

一、台の物

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

一、蒸し物

河豚白子と鱧鰯風コラーゲンの玉地蒸し  
銀餡 クコの実 山葵

一、お凌ぎ

流地特製手打ち青根鰻鈍麺玉子葛仕立て  
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 末広京人参  
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 流地

料理長 過足 亮 調理場一同