

観山聴月 皐月のお献立

一、食前酒

地元新澤酒造
オールグレイ酒をどうぞ。

一、先付

当館手練り若草豆腐 土筆 山葵
キャビア クコの実 花弁百合根
みたらし 鰯 香草

一、台の物

A・観山特製蔵王チーズのお釜フォンデュ
B・蔵王もち豚と山菜の陶板蒸し 柚子ポン酢

一、前菜

(観山聴月季節の竹籠盛り込み)
ガラスに北奇貝彩菊花和え
小鉢にモロヘイヤの胡麻和え
粽餅 花菖蒲 枇杷玉子
川海老艶煮 翡翠空豆 焼玉蜀黍
青海老流し 翡翠空豆 焼玉蜀黍
青竹梅流し 焼玉蜀黍
懐式 和紙鯉のぼり 立桂

一、焼物

A (魚料理)
・焼きズワイ蟹と鮪と鮑の木の芽田楽焼き
・生湯葉グラタン 酢橘 春野菜
B (肉料理)
・A5仙台牛とのミニステーキ
生湯葉あん掛け 山菜と春野菜と共に

一、割鮮

蔵王雪解け岩魚と気仙沼水揚げ鮪
あまえび 刺身筍 黄菊 紫芽
甘海老 刺身筍 黄菊 紫芽
あやめだいこん 鉤蕨 山葵 妻いろいろ
葛蒲大根 鉤蕨 山葵 妻いろいろ
作り醤油 氷鉢盛り込み

一、お食事

A・蟹と穴子飯 錦糸玉子 イクラ 木の芽
B・当館オリジナル青根蓬冷やし饅饨
海老天婦羅 若布 さらし葱
金胡麻 山葵 特製出汁 刻み海苔

一、酢の物

鯖昆布メ 紫大根あちら漬
いろど 彩りパブリカ 海月胡麻酢和え
すど 酢取り花蓮根 イクラ 香草

今月のスタッフ御薦め追加オーダー (税抜)

一、料理長御薦め 一番人気A5仙台牛の鉄板焼き。(100g) 3500円

一、蓋物

春キャベツ餅 小茄子 木の葉冬瓜
たらの芽 菖蒲麩 落白煮
クコの実 山葵 木の芽 美味餡

一、大泉御薦め 山菜の天婦羅。 1500円
一、相沢御薦め ズワイ蟹刺身 口の中でとろけます。 2000円

一、お椀

蛸のお味噌汁仙台味噌仕立て
三つ葉 さらし葱

ホールスタッフ御薦め (税抜)

一、ガツンと満腹仙台牛の石焼ガリック御飯 2500円
一、A3黒毛和牛の鉄板ステーキ200g 3500円

一、香の物

梅かつお大根
黒胡麻山牛蒡 (お土産ございます。)

*右記注文に消費税+サービス料10%頂戴させていただきます。
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

本日の料理長の春のデザート
お楽しみ。

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