

御献立 華月

小鉢

岩手鴨 大迫産葡萄  
早池峰醍醐  
粒辛子マツシユボテト  
紅葉ビーツ  
赤ワインソース

留椀

秋刀魚摘み入れ汁 菊花  
めかぶ あられ葱

香の物

季節のお漬物  
名物山里漬

前菜

酢締め金華鯖炙り  
揚げ大葉 蛇腹胡瓜  
かぼす泡  
燻鮭と軽米サルナシ寄せ  
いくら トマトジュレ  
蒸鮑 地茸煮付  
北限のゆず卸  
和牛時雨煮サンドイッチ  
宮守山葵クリーム

甘味

栗ババロア  
栗渋皮煮 栗ホイップ  
季節の果物

鍋物

いわて牛  
湯葉 笹打葱 紅葉人参  
花巻産すずの木耳  
花巻林檎と玉葱のちり酢

造り

塩釜産鯖 真鯛  
炙り蛸 赤海老  
宮守産本山葵 紅蓼  
花穂

蒸し物

気仙沼産鱒鯖茶碗蒸し

食事

三陸産穴子と薩摩芋ご飯  
黒胡麻

山の神温泉 優杏苑  
総料理長 多田義男



※お日にちによって若干献立が変わる場合がございます。ご了承下さいませ