

御献立

彩華

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
地茸煮付 北限のゆず卸

留挽

秋刀魚摘み入れ汁
めかぶ あられ葱
菊花

鍋物

白金豚しゃぶしゃぶ
湯葉 笹打ち葱
紅葉人参
花巻産すずのきくらげ
花巻林檎と玉葱のちり酢

甘味

栗ババロア
栗渋皮煮 栗ホイップ
季節の果物

香の物

山ぶどう大根
芭蕉菜溜り漬
名物山里漬

造り

塩釜産鮪 三陸サーモン
帆立 赤海老
宮守産本山葵 紅蓼

蒸し物

気仙沼産鱈茶碗蒸し

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。