

冬のお献立 もりの風茶寮

北海道と宮城県の食材を使った
「旬の味と郷土料理」和食会席

食前酒

オリジナルカクテル「四季の移ろい〜冬〜」

前菜

<北海道>

幌延産合鴨の柚子胡椒添え 増毛産ボタンエビの大和巻き
虎杖浜産たらこの味噌田楽 たまふくら大豆とアサリの沢煮

<宮城県>

気仙沼産フカヒレの真砂漬け セリ胡麻和え 氷頭なます 笹かまの磯辺揚げ

先椀

白菜&じゃがいものすり流し

お造り

<北海道>

噴火湾産マツカワカレイ昆布〆〜煎り酒で〜
自家製〆サバ〜土佐醤油で〜

<宮城県>

メジマグロの炙り〜土佐醤油で〜
アジのたたき〜醤油漬けで〜
アワビ〜煎り酒で〜

鍋

宮城県郷土料理「はっと鍋」
〜北の魚介と共に〜

強肴

【北海道と宮城県の和牛メニュー食べ比べ】

北海道「道産牛」の柔らか煮
宮城県「宮城牛」の味噌焼き

留肴

宮城県産ブリとカブの博多押し〜黄味酢と共に〜

食事・留椀・香の物

北海道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊きごはん
宮城県産めかぶの赤出汁

<北海道>

登別・藤崎わさび園のわさび昆布 赤カブ酢漬け 長いも醤油漬け

<宮城県>

ナス辛子漬け 鮭はさみ漬け

デザート&コーヒー・紅茶

<専属パティシエ自慢のスイーツ>

壮瞥産リンゴのシブースト〜キャラメルアイス添え〜

緑の風オリジナルブレンドコーヒー または 紅茶(ダーズリン・アールグレイ・アッサム)

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

緑の風リゾート きたゆざわ「もりの風茶寮」

料理長 西川 和高