

二回東北を食す

- 前肴 三陸鮑 イクラ 芽かぶ
- 凌ぎ 宮城（宮城港）穴子押し寿司
- 椀 岩手産松茸 車海老 新潟大豆の湯葉蒸し
- 向附 本日の東北天然物
- 焼物 岩手（大船渡）鱈けんちん あしらい
- 蒸物 宮城（気仙沼）ふかひれ 仙台麩
- 口直し クラゲ 胡瓜 金胡麻酢
- 煮物 山形（酒田）三元豚 東北野菜
- 食事 岩手（宮古）さんまつみれ ひつつみ
- デザート 白玉のずんだ

※ 東北の食材を主に使っておりますが、
入手できない場合があります、当日献立が変わるこ
ともありますのでご了承ください。

二〇一一年 長月