

～かけがえのない 大切なひと時を～

【乾杯】

モエ・エ・シャンドン

※ノンアルコールスパークリングもごございます

【 ささやかな贈り物 】

生ハムとモッツアレラのサラダ 塩レモンドレッシング

松茸と菊花白和え 茸 焼き栗 飛子

大根スープ煮 牛タン柔煮 露唐墨香煎 蟹餡掛け いぶりがっこクリーム

ミニトマトの薄蜜漬け 紅天使胡麻包み 海老キャビア射込み

栄螺のエスカルゴバター ジャがいも楓

【 海の幸 ミルフィーユ風 】

鮪 サーモン 甘海老 雲丹ジュレ 牡丹海老

バーニャカウダのディップ 黄身醤油

【 大地と三陸の恵み 彩り鍋 】

黒毛和牛 真鯛 コラーゲン入り豆乳の塩麴仕立て

白菜 水菜 枝豆腐 仙台麩 きの子

【 魚貝の旨味たっぷり クリーミーポワソン蒸し 】

気仙沼産鱻鱈 枸杞の実

【 メイン 】

日高見牛ステーキ グリル野菜

シーズニングソルト 刻み山葵のソース

【 握り寿司 梅の香り 】

鮪 ズワイ蟹 炙りのどぐろ 大根ブルーベリー漬け

アボカド いくら 雲丹

【 吸い物替わり 】

白石うーめん 錦糸玉子 三色胡麻 とろろ昆布

【 本日のデザート 】

パティシエ手作り かぼちゃプリン

フルーツ盛り合わせ

Rantei resort

総料理長 相田 賢治