

～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

【 春芽吹き の贈り物 】

クリームチーズの醤油漬けと海鮮マリネ 塩レモンドレッシング

青菜の蟹味噌白和え 飛子

菜の花寄せ 緑豆 蒸し雲丹 桜花 鰹ジュレ

自家製炙り唐墨 鯛の子旨煮 木の芽

トマトの檸檬漬け 春蘭田楽 芥子の実 花びら百合根

【 三陸の幸 彩り 】

鮪 サーモン 平目 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

【 大地と海の恵み 】

黒毛和牛と大蛤の鍋 春大根 結びわらび 仙台麩 きの子

碓井豆摺りおろし豆乳仕立て コラーゲン入り 柚子胡椒

【 クリーミーポワソン蒸し 】

気仙沼産鱻鰯茶碗蒸し 椎茸 海老 筍 百合根 枸杞の実

【 メイン 】

日高見牛ステーキ グリル野菜 細竹蓴味噌焼き 糸唐辛子

丸ごと檸檬の摺りおろし 葉山葵のジェノベーゼ

【 握り 梅の香り 】

鮪 ズワイ蟹 炙り鰯の昆布ㇼ 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 】

パティシエの抹茶プリン 桜のクリーム

蒲鉾のスフレ 果物

Rantei resort

総料理長 相田 賢治