

～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 レモンドレッシング

春大根 蛸桜煮 わらび唐墨香煎 蟹餡掛け

甘鯛鱗焼き 筍土佐和え 花びら百合根

テリーヌドロッシーニ いぶりがっこクリーム ミニトマトの薄密煮

海老キャビア 山独活白扇揚げ 桜塩 天平目梅肉和え

【海の幸 ミルフィーユ】

鮪 サーモン 甘海老 雲丹ジュレ 牡丹海老

フローズンバーニャカウダ 黄身醤油

【大地と三陸の彩り鍋】

黒毛和牛 はまぐり 塩麴生姜仕立て

白菜 水菜 枝豆腐 仙台麩 きの子

【クリーミーポワソン蒸し】

気仙沼産鱻鱈 枸杞の実 椎茸 海老 筍 百合根

【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

【梅の香り】

鮪 ずわい蟹 帆立の握り 大根ブルーベリー漬け

【お吸い物】

宮城県名物白石うーめん 錦糸玉子

【本日のデザート】

パティシエのブリュレ いちご ベリー

Rantei resort

総料理長 相田 賢治