



春の囲炉裏コース

## 春の囲炉裏コース

六、〇〇〇円

小鉢(蓬豆腐)

小盆盛り(菜の花のお浸し、鮪黄身醤油、

山独活金平、ローストビーフ、揚げ牛蒡)

煮物(道明寺、うぐいす鮎)

囲炉裏炭火烧(帆立、金目鯛、赤海老、豚タン、季節の野菜四種)

炭火炉端焼(金時やまめ炭火烧き)

お食事(茶そば)

甘味(苺、求肥、キウイ―かえる見立て―)

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。



# 郷土料理

(宮城県)



ばっけ味噌御膳

二、〇〇〇円

(ばっけ味噌、ごはん、蒸し物、小鉢、香の物、味噌汁)

「ばっけ」とはふきのとうを指す宮城の方言。鶏肉と野菜にばっけ味噌をのせ、香ばしく焼き上げた郷土料理です。

※味噌汁をプラス二〇〇円で豚汁に変更できます。

※お米は国内産を使用しております。

※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なります。

※表示価格には消費税が含まれております。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

# 春のおすすめ



## 春花膳

(茶そば、握り寿司、サクラエビのかき揚げ)

2,000円



## 山菜天ぷら

(ふきのとう、山独活、芹、こごみ)

1,400円



## 山菜うどん

※プラス100円でとろろをお付けできます。 1,200円



## 新じゃがベーコン

※プラス100円で塩辛をお付けできます。 850円

※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。  
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

# 春のおすすめ



豚タン串焼き

850円



竹ノ子炭火焼き

980円



新玉葱炭火焼き

850円



ミニたい焼き 6個 600円



お花見団子 900円

※左から桜餡、ずんだ餡、味噌餡、黒ごま餡。  
※プラス100円で団子1本追加できます。

※お米は国内産を使用しております。 ※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。 ※表示価格には消費税が含まれております。  
※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。