

秋季懷石 九月く十一月 2、000円 御献立

先付

青菜菊花浸し 白木耳 糸花鰹

月見豆腐 とんぶり

クコの実 鼈甲飴

秋刀魚炙り霽酢和え

酢橘 マイクロトマト

セルフィーユ

造り

本日のお造り盛り合わせ

本鮪 天然鰾 勘八

煮物

気仙沼産目棍木とろ蕪

舞茸 焼目葱

モロツコ隠元 針柚子

焼き物

牛肉香味焼

丸茄子田楽 白髪葱

大和町産舞茸 大根スープ煮

水蛸のマリネ

ベビーリーフ 玉葱

御飯

栗釜炊き御飯 塩昆布 三つ葉

宮城県産だて正夢米使用

香の物

仙台白菜浅漬け

止 椀

赤だし 仙台麩 ばら海苔

デザート

黒糖プリンとゼリー

ホイップ ミント

和菓子

仕入の都合により内容の一部が

変更となる場合がございます。

東京エレクトロン 松島クラブ

なだ万謹製