

仙台 万 だ 万

目次	… 1 p
牛たん四季コース	… 2 p
宮城狭	… 3 p
匠の饗宴 六撰	… 4 p
初秋 ～仙台牛と青葉の味覚～	… 5 p
お子様膳 琴 ※0～6歳	… 6 p
お子様膳 舞 ※6～12歳	… 7 p

※献立に表記されている金額は全て消費税とサービス料10%を含みます。

※仕入れ状況により料理内容を変更する場合がございます、予めご了承くださいませ。

※食材によるアレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

牛たん四季コース

¥7,000円(税サ込)

御献立

先付

菊花浸し 焼き椎茸
ずんだ豆腐 蟹餡
生雲丹素麺 生海苔ゼリー
フォアグラチーズ田楽
長茄子 薄揚げ
う巻パン タルタルマスタード
ミニトマト 香草

蒸物

冷製南高梅スープ蒸し
海老芝煮 占地 紅葉麩
冷やしコンソメ

造り

鰹焼霜サラダ仕立て
フルーツトマトのポン酢和え

焼物

牛たん焼き(2枚6切り)
ベビーリーフ
生七味
無花果田楽
酢取り茗荷

食事

白御飯

香の物

盛り合せ

止椀

赤だし

デザート

北海道産玉蜀黍のプリン
カラメル焦がし醤油
ハスカップのわらび餅
メープルシロップ

*仕入れ状況により変更する場合がございます。

狭城宮

¥10,000円(税サ込)

御献立

先付

菊花浸し
焼き椎茸
ずんだ豆腐
蟹生姜餡
鯛柔らか煮
焼き茄子
ふり柚子
青味

吸物

冷製南高梅スープ蒸し
海老芝煮 占地 紅葉麩
冷やしコンソメ

揚物

海老 鱧
白舞茸 ズッキーニ 茗荷
煎り出し 卸し

サラダ

登米産ベビーリーフ
ドレッシング

焼物

国産牛陶板焼
アスパラ
コリンキー
パプリカ

食事 の 止

玉蜀黍釜炊き御飯
盛り合わせ
赤だし

デザート

アールスメロン
巨峰

*仕入れ状況により変更する場合がございます。

匠の饗宴 六撰

¥12,100円(税サ込)

御献立

先付

松茸 菊花浸し
ずんだ豆腐 ずわい蟹
生雲丹素麺 生海苔ゼリー
フォアグラチーズ田楽
長茄子 薄揚げ
う巻パン タルタルマスタード
ミニトマト 香草

造り

鯉焼霜サラダ仕立て
フルーッとマトのポン酢和え
カマスの軽い燻製
メ鯖クリームチーズ包み
車海老油霜
煽り烏賊

煮物

和牛サーロイン 鰻フライ
水茄子のすき煮
玉葱 占地 赤万願寺
車麩 青梗菜 小葱
実山椒 温玉

焼物

栄螺つぼ焼
合鴨コンフィー 昆布茶仕立て
無花果田楽 酢取り茗荷

食事

穴子の釜炊き御飯
茗荷 牛蒡 京三つ葉

香の物 止椀

盛り合せ
赤だし

デザート

北海道産玉蜀黍のプリン
カラメル焦がし醤油
ハスカップのわらび餅
メープルシロップ

*仕入れ状況により変更する場合がございます。

初秋～仙台牛と青葉の味覚～

¥15,000円(税サ込)

御献立

旬菜

松茸 菊花浸し
ずんだ豆腐 ずわい蟹
生雲丹素麺 生海苔ゼリー
フォアグラチーズ田楽
長茄子 薄揚げ
う巻パン タルタルマスタード
ミニトマト 香草

吸物

澄まし仕立て
鮑葛打ち 季節の真丈
早松茸 酢橘

造り

本鮪 煽り烏賊
のどぐる炙り
鰹焼霜サラダ仕立て
煎り出し 卸し
土佐醤油

煮物

夏鱧すき煮仕立て
茄子 占地 玉葱 万願寺

凌ぎ

牡丹海老焼き霜
登米産ベビーリーフ
香りトリユフ

焼物

仙台牛ロースト
アスパラ
コリンキー
パプリカ

食事

鰻の釜炊きご飯
三つ葉 粉山椒

香の物

盛り合せ
赤だし

デザート

アールスメロン
巨峰

*仕入れ状況により変更する場合がございます。

お子様膳 琴

¥2,500円(税サ込)

御 献 立

【3つ切り箱にて】

焼 物

本日の焼き魚
さつま芋の甘露煮

揚 げ 物

大きい海老ふらい
柔らか鶏竜田揚げ
ポテトフライ
トマトケチャップ
ベビーリーフサラダ

肉 料 理

和風煮込みハンバーグ
ブロッコリー 人参

小 鉢

青菜浸し

御 飯

白ご飯

ス ー プ

玉蜀黍すり流し

デ ザ ー ト

特濃バニラアイス

*仕入れ状況により変更する場合がございます。

お子様膳 舞

¥3,500円(税サ込)

御 献 立

スー プ 玉蜀黍すり流し

【 3つ切り箱にて】

御造り 本日のお造り2種

添え野菜 醤油

揚げ物 柔らか豚ヒレカツ

ポテトフライ

とんかつソース

ベビーリーフサラダ

肉料理 和風煮込みハンバーグ

ブロッコリー 人参

天婦羅 海老 南瓜 丸十

天つゆ

御 飯 白ご飯

留 椀 青さ海苔の赤出汁

デザート 特濃バニラアイス

季節の果物

*仕入れ状況により変更する場合がございます。