

# 仙台 万 だ 万

目次	… 1 p
開業記念御膳+1ドリンク	… 2 p
華懐石	… 3 p
おすすめ懐石 ～仙台牛と青葉の味覚～	… 4 p
お子様膳 琴 ※0～6歳	… 5 p
お子様膳 舞 ※6～12歳	… 6 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。

# 開業記念御膳 + 1ドリンク

¥6,000円 (税サ込)

御献立

旬菜

【籠盛り】  
青菜浸し

木耳 切り胡麻

穴子小袖寿司

筍土佐和え

蚕豆翡翠 花卉百合根

桜香湯葉

胡麻豆腐

琥珀ジュレ 山葵

蛭烏賊麴漬け

水雲 長芋 柚子

蔵王牛すき煮仕立て

仙台麩 椎茸 青味

サラダ 登米産ベビーリーフ

ドレッシング

造り 本日の二種盛り

土佐醤油 山葵

揚げ物 海老 桜鯛

モロッコ隠元

煎り出汁 大根卸し

食事 桜海老炊き込みご飯

香の物 あいまぜ盛り

止 赤出汁

デザート 山元町 究極の苺

抹茶と柚子のムースケーキ

小倉餡 ミント

\*仕入れ状況により変更する場合がございます。

# 華懷石

¥11,000 円 (税サ込)

## 御献立

### 旬菜

青菜浸し  
木耳 切り胡麻  
桜香湯葉  
胡麻豆腐  
琥珀ジュレ 山葵  
鱈の柑橘南蛮漬け  
新玉葱 春人参 占地  
花卉百合根 香草

### お椀

清汁仕立  
蛤 若草真丈  
舞茸 桜人参 木の芽

### 造り

お造り3種盛り  
土佐醤油 山葵  
添え野菜

### 煮物

蔵王牛すき煮仕立て  
仙台麩 椎茸 青味

### 焼物

真奈鰹西京焼き  
露味噌  
海老玄米香り揚げ  
蛍烏賊麴漬け  
いくら 水雲 柚子

### 食事

桜海老釜炊きご飯

### 香の物 止椀

あいませ盛り  
赤出汁

### デザート

山元町 究極の苺  
抹茶と柚子のムースケーキ  
小倉餡 ミント

\*仕入れ状況により変更する場合がございます。

# おすすめ懐石～仙台牛と青葉の味覚～

¥16,000円(税サ込)

御献立

旬菜

青菜浸し

木耳 切り胡麻

桜香湯葉

胡麻豆腐

琥珀ジュレ 山葵

鱈の柑橘南蛮漬け

新玉葱 春人参 占地

花卉百合根 香草

お椀

清汁仕立

蛤 若草真丈

舞茸 桜人参 木の芽

造り

お造り3種盛り

土佐醤油 山葵

添え野菜

煮物

仙台牛すき煮仕立て

天童蕎麦

仙台麩 椎茸 青味

焼物

真奈鰹西京焼き

露味噌

海老玄米香り揚げ

蛍烏賊麴漬け

いくら 水雲 柚子

食事

桜海老釜炊きご飯

香の物

あいまぜ盛り

赤出汁

デザート

山元町 究極の苺

抹茶と柚子のムースケーキ

小倉餡 ミント

\*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

海老ふらい  
柔らか鶏竜田揚げ  
ニコニコポテト  
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  
ニコニコポテト  
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  
留 椀

白ご飯  
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。