

Dining Keyaki Menu

2025 Spring

スパークリングワインで乾杯

Amuse-bouche アミューズ

* 季節のアミューズ

Flors-d'oeuvre froides 冷製オードブル

* 日高昆布締め美澄鱒 ジャガイモとマヨネーズソース
春の山菜を添えて

* 桜海老としらすとトリュフの冷製スクランブルエック
プティサラダと共に

Flors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル

* 海老と帆立のプロシュトと春キャベツのエチュベ ビスクソース
* 旬のお魚のカダイフ巻き レムナードソース

Soupe スープ

* ヨモギと豆乳のポターージュスープ or 人参と生姜のポターージュスープ
* 春野菜とベーコンのブイヨンスープ

Poisson ポワゾン

* 旬のお魚 季節のソース

Viande ヴィアンド

* 七日原高原で育った蔵王牛 セレクトステーキ
* 仔羊のポワレ
* 本日のお肉料理

Rice ライス

* 山菜と浅蜷の炊き込みご飯

Un plat à finir ベのひとさら

* 蔵王和牛の炙り焼き 十五穀米添え

Dessert デセール

* 本日のデザート 2種

お料理とのマリアージュをお楽しみください



Sparkling wine - スパークリングワイン -

どんな料理とも相性が良く、肉料理・魚料理
どちらにも合います。辛口、甘口、ノンアルコール、
オードブルに合わせたものも。
シュワシュワが料理との味わいのバランスをうまく
とってくれます。

Wine - ワイン -

野菜ソムリエおすすめ！スタッフがテイスティングし
料理に合うものをセレクトしました。



Soft drink - ソフトドリンク -

果物ジュース、蔵王山麓の牛乳、蔵王野菜のフレーバー
ウォーターなどをご用意。
自然派シロップ、ジンジャーエール、炭酸水で組み合
わせても。



お好きな料理は何度でもお召し上がりいただけます
一回あたりのオーダーは最大二皿（二人分）まででお願いします

仕入れや天候状況によりメニューが変更になる場合がございます。
ゆっくりとけやきダイニングでの素敵な時間・空間をお楽しみください。

Dinner 17:30 ~ 20:00 (Last order 19:30)

Breakfast 8:00 ~ 10:00 (Last order 9:30)

ゆと森倶楽部 ZAO FOOD DINING けやき シェフ

Katsumi . Saito