

Dining Keyaki Menu

2025 Summer

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

* 海の幸とフルーツのサラダ仕立て

* クレッシュェンツァチーズと初夏の野菜 クーリトマトソース

Flors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル

* 丸山さんのアスパラガスと小海老とスクランブルエッグ
スイートチリソース

* 3種のクロケット (ビーツ ホワイトコーン パンチェッタ)
グリーンマスタードとバジルのマヨネーズ

Soupe スープ

* そら豆とハウレン草のポタージュスープ or

* じゃがいもとトマトのポタージュスープ

Poisson ポワソン

* 大船渡陵里地区特選ワカメで蒸した本日のお魚 クリームソース

* きくらげと原木椎茸のアヒージョ おかひじきを添えて

V 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

* 仔羊のボワレ

* 本日のお肉料理

Rice ライス

* オリーブとタコの炊き込みごはん

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

* 本日のデザートと季節のソルベ

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 5:30PM ~ 8:00PM (Last order 7:30PM)

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

ゆと森倶楽部 ZAO FOOD DINING けやき シェフ

Katsumi . Saito



宮城蔵王の森林温泉リゾート

ゆと森倶楽部

MT.ZAO.MIYAGI YUTOMORI CLUB

webでもメニューを
ご覧いただけます



Dining Keyaki Menu
2025 Summer

オーダーをいただいてから
シェフが目の前でお作りする
「フリーオーダーディナー」