

Dining Keyaki Menu

2025 Autumn

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

* 海の幸サラダ仕立て
塩昆布とアンチョビとトマト 柑橘ドレッシング

* 青葉地鶏の胸肉の冷製 青リンゴのピューレとみかんのソース
キノコのマリネを添えて

Flors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル

* 米茄子のキーマカレーチーズ焼き
未完熟のコリアンダーの香り トマトソースで

* 米粉で揚げた穴子のフリット 牛蒡のバルサミコ風味のソース

Soupe スープ

* 秋野菜のポタージュスープ

* キノコとはらからさんの絹豆腐 アジアン風ブイヨンスープ

Poisson ポワソン

* 三陸産牡蠣のアヒージョと本日のお魚

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

* 秋の味覚の炊き込み御飯

Un plat à finir べのひとさら

* 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 Autumn

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」

