

Dining Keyaki Menu

Spring Dinner 2026

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

Hors-d'oeuvre froides 冷製オードブル

- * 「蔵王モツァオ」クレッシュツァチーズと生ハム 春野菜 山菜
「森と蜂と」サクラと山藤の蜂蜜ドレッシング
露の薑味噌クリームソース
- * 大船渡綾里地区特選ワカメ 三陸産タコ 海老 つぶ貝 鮑
野菜のサラダ仕立て 梅ドレッシング

Hors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル

- * 具だくさん野菜のTacos サルサ・メヒカーナ ライムを添えて
- * カニ爪のフライとホタテのベーコン巻き トマトクリームソース or
*3種のフライ 魚醬入りレモナードソース

Soupe スープ

- * 春野菜のポタージュスープ
- * 新玉葱 春野菜 竹鶏たまごのブイヨンスープ

Poisson ポワソン

- * 本日のお魚 蔵王名水「宝龍権現水」でつくった春菊と蕪のスープ仕立て or
- * 本日のお魚 春キャベツのプレセ ソース・フィースゼルブ

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
- * 銘柄鶏「五穀味鶏」を塩麴と蔵王ハーブでマリネしたコンフィー or
- * 甘酒でマリネした「ジャパンX」の肩ロースと
新牛蒡を柔らかくコンフィーしたカチャトーラ

Rice ライス

- * アサリと新生姜の炊き込み御飯

Un plat à finir 〆のひとさら

- * 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

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

Dining Keyaki Menu
Spring Dinner 2026

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」

webでもメニューを
ご覧いただけます

