

Dining Keyaki Menu

Summer 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

Flors-d'oeuvre froides 冷製オードブル

* 夏野菜と海の幸のサラダ

Flors-d'oeuvre オードブル盛り合わせ

* アイスパインのテリーヌ * モッツァアオさんのチーズ

* 砂肝のコンフィー * 森林鶏のラビゴットソース

Flors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル

* 大河原丸山さんのアスパラガスと竹鶏温度卵
カリカリベーコン マッシュポテト サバイヨンソース or 本日の温製オードブル

* 蔵王の恵み地場野菜と海老のゴルゴンゾーラチーズソース or 本日の温製オードブル

Soupe スープ

* 夏の冷製ポタージュスープ

* 冬瓜と夏の野菜とトマトのたまごスープ

Poisson ポワソン

* 気仙沼産カジマグロのグリエ 夏野菜いっぱいフレッシュサルサソース

* 醤油麹でマリネした本日のお魚 ジャポネソース

V viande ヴィアンド

* パインとリンゴの酵素で柔らかくした豚のスペアリブと
森林鶏のアジアン唐揚げ ポリネシアンソース

OR
* 野菜とハーブの酵素で柔らかくした銘柄肩ロース
香草焼き タイムと黒胡椒のソース

* 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

Rice ライス

* 身欠き鯉とホタテ貝と牛蒡の炊き込み御飯

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 & 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

Dining Keyaki Menu
Summer 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

