

Dining Keyaki Menu

Summer Autumn 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 オードブル盛り合わせ

* とら河豚の皮と季節の野菜のボン酢仕立て

* モッツァオさんのチーズと秋の果物

* 森林どり油林鶏 * さつま芋のテリーヌ シトラス風味

* 岩手たのはた鴨和風ロースト

* 栗 椎茸 南瓜の人参のケーキサレ

* 秋の野菜のマリネ

Hors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル

* 海老と蓮根のムースと旬の野菜のパートブリック包みとカニのペーニエ
金木屋のソース 柑橘を添えて

* 土垂れ芋のコンフィーと秋の野菜 ホタテとフカヒレのソース

Soupe スープ

* 人参と南瓜とバニラのポタージュスープ or 紫芋のポタージュスープ

* pot-au-feu mignon スープ仕立て

Poisson ポワソン

* 本日のお魚と牡蠣の柑橘ソース

or

* 西京味噌と麴とハーブで漬けた本日のお魚料理

V viande ヴィアンド

* 加美ポークのポワレ カルバドス リンゴのソース リーフのパイを添えて
or

* 森林どりのエスニック風のソテーと豚肉の酵素焼き ポリネシアンソース

* 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

* 秋の味覚の炊き込み御飯

Un plat à finir ベのひとさら

* 蔵王牛のすき煮 オニオンスライス サラダ春菊

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

webでもメニューを
ご覧いただけます



Dining Keyaki Menu
Autumn 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」