Dining Keyaki Menu
Winter2026-27

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 冷製オードブル
＊冬バージョン　海の幸のサラダ
＊3種のオードブル盛り合わせ
ノルウェーサーモン / JAPAN X 豚肉　パテドカンパーニュ /
ラム肉のロースト　野菜と香草ビネグレット

Hors-d'oeuvre chaudes 温製オードブル
＊蔵王野菜とたのはた鴨とニョッキの洋風おくずがけ（郷土料理をアレンジして）
＊鮫鰊の唐揚げ　ピリ辛フカヒレのソース　トルティーヤカップにのせて

Soupe スープ
＊蔵王の冬　ポタージュスープ
＊山クラゲとザーサイ　白菜とはらから豆腐　竹鶏たまごのふわふわスープ

Poisson ポワソン
＊鱈のポワレ　ジャガイモのブランダード　茸　バターソース
or
＊蔵王の名水　権現水でつくった　本日のお魚とパーナ貝
塩麹と春菊のスープ仕立て

Viande ヴィアンド
＊赤ワインと蜂蜜と薬膳の香りの角煮　蔵王の冬野菜を添えて
or
＊森林どりをヨーグルトと西京味噌でマリネした　オリエンタル風

＊七日原高原で育った蔵王牛のセレクトステーキ
＊仔羊のポワレ

Rice ライス
＊穴子と味付け油揚げ　金の胡麻　炊き込み御飯

Un plat à finir〆のひとさら
＊蔵王牛のすき煮　トマト 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
Winter Dinner2026-27

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」