

Dining Keyaki Menu

朝食

Breakfast



Salad サラダ

本日の蔵王高原野菜サラダ 野菜の自家製ドレッシング

Hors-d'oeuvre オードブル

ローストビーフのサラダ仕立てレホールソース
ソフトスモークサーモン ケッパー添え

Soupe たっぷり野菜のスープ

ブイヨンスープ
トマトとタイムのミネストローネ
シーフードチャウダー

Fondue 季節野菜のフォンデュ

本日の蒸し野菜

Bread 焼きたてパン

さくさくクロワッサン バケッティース
国産小麦使用・本日のプチパンや天然酵母パン他

Spread 厳選スプレッド

蔵王クリームチーズ 蔵王山麓バター

Eggs 竹鶏ファームのたまご

スクランブルエッグ フレッシュトマトとチーズのソース
フレンチトースト

Drink お飲み物

野菜ソムリエの自家製スムージー
蔵王牛乳 蔵王りんごジュース コーヒー 紅茶

Dessert デザート

本日のデザート

自分では喜んで楽しむ

Sandwich

ホットサンドイッチ



温めたパンに
野菜やローストビーフをサンドした
オリジナルサンドイッチもおすすめ。



お好きな料理は何度でもお召し上がりいただけます

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。
ゆっくりとダイニングけやきでの素敵な時間・空間をお楽しみください。

Dinner 17:30 ~ 20:00 (Last order 19:30) / Breakfast 8:00 ~ 9:30 (Last order 9:00)

ゆと森倶楽部 ZAO FOOD DINING けやき シェフ *Katsumi . Saito*

朝食も野菜が主役のひとさらを

朝の光が差し込む気持ちの良いダイニングで

サラダ、オードブル、野菜スープ、野菜のフォンデュ…

朝もコース仕立てで味わう

Prix fixe Breakfast(プリフィクスブレイクファースト)をお楽しみください

～おいしい！で始まる素敵な朝を～

朝食も、蔵王のめぐみがたっぷり

From 700

野菜以外にも鮮度の良い地元の食材を。
契約農家の野菜はもちろん、新鮮な卵や乳製品など
蔵王山麓の恵みを積極的に使用しています。



竹鶏たまご

宮城白石蔵王のふもとの養鶏場「竹鶏ファーム」。

“アニマルウェルフェア”と呼ばれる動物福祉の考え方で育てた健康な鶏のたまごは
コレステロール値も通常より低く、食べるとわかる生臭さのない清々しい味わいです。

Egg



蔵王高原野菜

地元農家さんからその日いちばん美味しい野菜を毎日仕入れています。
野菜本来の甘み・旨みを生かしたオリジナルサラダをお楽しみください。



Vegetable

蔵王牛乳 *Milk*

蔵王連峰が育んだ牧草を食べ、湧き出る天然水を飲んで育った乳牛の良質な牛乳。
その搾りたての新鮮な牛乳は、熟練の職人によって チーズやバターへと生まれ変わります。

