

Dining Keyaki  
Menu

2022 Summer

スパークリングワインで乾杯

*Amuse-bouche* アミューズ

本日の魚のカルパッチョ  
本日のアミューズ

*Hors-d'oeuvre* オードブル

帆立のプロシエット  
季節のお野菜料理

*Soupe* スープ

新玉葱とごぼうのポタージュ  
夏のブイヨンスープ

*Poisson* ポワソン

本日の海の幸のひとさら

*Viande* ヴィアンド

シェフのセレクトステーキ  
本日の銘柄肉のグリエ  
ラム肉のポワレ

*Rice* ライス

小海老のジャスミンピラフ

*Servee* セレ

仙台牛の炙り焼き 十五穀米を添えて

*Salad* サラダ

野菜ソムリエがつくるシーザーサラダ  
蔵王高原の朝採れ夏野菜サラダ

*Dessert* デセール

本日のデセール

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 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*

オーダーを受けてから目の前で作る“ひとさら”

あなただけのコース仕立てのお料理と飲み物のマリアージュ

季節の味を華やかに飾る前菜で乾杯、新鮮な蔵王高原野菜サラダ

素材の旨味を感じるメイン、最後はパティシエのアシェットデザートをお楽しみください

## Seasonal salad

### 野菜ソムリエが作る 夏の蔵王高原野菜サラダ

ダイニングけやきでは、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。

#### 美と健康のシーザーサラダ

採れたてシャキシャキのサニーレタスに  
肉厚でパリッパリのロメインレタスなどをメインにした  
食感を愉しむ大人のほろにがサラダ。

夏野菜には水分やカリウムを豊富に含んでいるものが多く、  
身体にこもった熱を身体の中からクールダウンしてくれます。



#### 朝採れ夏野菜サラダ

夏を彩るカラフルトマトやコリンキー、  
おくら、きゅうりなどの地場野菜と  
蔵王で大切に育てられたハーブと一緒に  
今しか楽しめない手作りドレッシングでどうぞ。  
みずみずしい夏の香りが口の中に広がります。

