

Dining Keyaki  
Menu 2024 Spring

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 froides* 冷製オードブル

新じゃが芋のポテトサラダ 竹鶏半熟卵バルサミコ風味 生ハム添え  
春の魚介 刺身こんにゃくと山菜のサラダ 酢味噌ドレッシング

*Hors-d'oeuvre chaudes* 温製オードブル

新玉葱とベーコンと桜海老香るキッシュパイ  
美澄鱒の蒔の薑味噌クリーム焼き はらからさんの豆腐 蟹の餡で

*Soupe* スープ

新緑 グリーンピースのポタージュスープ  
春キャベツと新玉葱のミモザ風スープ

*Poisson* ポワゾン

旬のお魚 春菊のナージュ仕立て

*Viande* ヴィアンド

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  
本日のお肉料理

*Rice* ライス

タコと浅利の五目御飯

*Un plat à finir* べのひとさら

仙台牛の炙り焼き 十五穀米を添えて

*Dessert* デセール

本日のデザート 2種

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 17:30 ~ 20:00 (Last order 19:30)

Breakfast 8:00 ~ 10:00 (Last order 9:30)

ゆと森倶楽部 ZAO FOOD DINING けやき シェフ

*Katsumi . Saito*

「蔵王の森」がつくる美と健康の温泉宿  
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  
2024 Spring

お好みのオーダー料理を何度でも  
Prix fixe Dinner プリフィクスディナー