

Dining Keyaki  
Menu 2024 Autumn

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

\* 蔵王鴨と秋野菜の味覚サラダ仕立て 柚子のビネグレット

\* 海の幸と野菜 オリーブのソース

*Hors-d'oeuvre chaudes* 温製オードブル

\* 焼き茄子と海老 秋の香りの餡で

\* 舟形産ジャンボマッシュルームの香草バター焼きと里芋のコンフィ  
トマトソース

*Soupe* スープ

\* カボチャと豆乳と湯葉のポタージュスープ

\* 茸と茄子と豚バラのブイヨンスープ

*Poisson* ポワゾン

\* 旬のお魚 季節のソース

*Viande* ヴィアンド

\* 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

\* 本日のお肉料理

*Rice* ライス

\* 鮭としめじと牛蒡の炊き込みご飯

*Un plat à finir* ベのひとさら

\* 仙台牛の炙り焼き十五穀添え

*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 Autumn*

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