

Dinner Menu

Please Choose One Menu Each

※1品ずつお選びください。

Prefixed Dinner

プリフィックスディナー

◆Appetizer アペタイザー

Scallop and Spring Vegetable Terrine with Spring color Dip
ホタテ貝と春野菜のテリーヌ 春の彩りディップ



Firefly Squid, Tokyo Beef Raw Ham, White Asparagus with Miso Sauce
蛍烏賊、東京ビーフ生ハム、ホワイトアスパラガスのアンサンブル 木の芽味噌ソース



Pate de Campagne and Marinated OKAHJIKI with Violet Mustard
パテドカンパーニュとおかひじきのマリネ ヴァイオレットマスタード添え



* Abalone and Pen shell Salad Style with Tapenade Sauce
エゾアワビとタイラ貝のサラダ仕立て タブナードソース

+ ¥2,800

◆Soup スープ

Iberico Pork Bacon Garbure
イベリコ豚ベーコンのガルビュール



Beets Potage
ビーツのポターージュ



* Mushroom Potage Japanese Style
新潟県産きのこの和風ポターージュ

+ ¥1,200



◆Fish 魚料理

Grilled Spanish Mackerel with Jabara Citrus and Beurre Blanc Sauce
鯖のグリル じゃばらのブルブランソース



Grilled Sea Bream with Sakura Flower White Wine Sauce
桜鯛のグリル 桜香る白ワインソース



* Grilled Golden Sea Bream with Sakura Shrimp Beurre Noisette Sauce
金目鯛のグリル 桜エビのブルノワゼットソース

+ ¥1,600



* Grilled Lobster and Clam with Americaine Sauce
ロブスターと蛤のグリル アメリケーヌソース

+ ¥3,800



◆Meat 肉料理

Spanish Iberico Loin
スペイン産 イベリコ豚肩ロース

* Kumamoto chicken "Amakusa Daioh"
熊本地鶏「天草大王」

+ ¥1,500

Australian Beef Sirloin
オーストラリア産 ストリップロイン

* Australian "BUDOGYU" Rib
オーストラリア産 味わい葡萄牛 リブロース

+ ¥2,000

* Hungarian Magret Canard + ¥1,200
ハンガリー産 マグレカナール

* Grilled Japanese Beef Tongue + ¥2,500
国産 牛タン煮グリル

* New Zealand Spring Lamb + ¥1,200
ニュージーランド産 スプリングラム

* Japanese Black Filet + ¥3,800
黒毛和牛フィレ肉

Please enjoy meat dishes with 3 kinds of sauces
(Red Wine Sauce, Green Onions and Black pepper Sauce, Chimichuri Sauce)
肉料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。

(赤ワインソース、九条ネギと生黒粒胡椒ソース、チミチュリソース)



◆Dessert デザート

Strawberry Mousse
あまおうのムース



Praline Pistache
ブラリネ ピ스타ージュ



Cheese Cake
チーズケーキ



Cassata Siciliana
カッサータ・シチリアーナ



Dessert of the Day ★
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥13,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about allergy.



表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

Dinner Menu

Seasonal Dinner Course

Firefly Squid, Tokyo Beef Raw Ham, White Asparagus with Miso Sauce

蛍烏賊、東京ビーフ生ハム、ホワイトアスパラガスのアンサンブル 木の芽味噌ソース



Iberico Pork Bacon Garbure

イベリコ豚ベーコンのガルビュール



Grilled Golden Sea Bream with Sakura Shrimp Beurre Noisette Sauce

金目鯛のグリル 桜エビのブルノワゼットソース



Japanese Black Filet

黒毛和牛フィレ肉

Cassata Siciliana

カッサータ・シチリアーナ



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥17,000

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください

Please ask the staff details about allergy.



※入荷状況により食材の変更があります。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

Dinner Menu

Chefs' Selection ~MIYAGI Course~

シェフズセレクション ~宮城コース~

Rolled Salmon and Scallops with Onion Mousse and Sea Squirt
宮城県産サーモン「銀王」と三陸産帆立貝のルーロ 新玉葱のムースとほやのアクセント



Grilled Chicken with Cream Cheese Risotto and Japanese Parsley
宮城県産みちのく森林鶏のスモークグリル 蔵王クリームチーズリゾットとせりのエッセンス



Potage of Green Onion with Bacon
仙台曲がりネギと伊豆沼ベーコンのポタージュ



Grilled Flatfish Sake Lees Flavor with Seaweed Butter Sauce
三陸産天然平目の酒粕漬けグリル デリシャストマトコンフィ 海藻バターソース



Grilled SENDAI Beef Fillet and Beef Tongue with Nanban Miso Sauce
仙台牛フィレ肉と牛タンのグリル 南蛮味噌ソース



Zunda Parfait with Red Perilla Jelly
ずんだのパルフェ 赤紫蘇のジュレ



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥20,000

Meat Platter ~MIYAGI Fair~

※ for Two / 2名様より

ミートプラッター ~宮城フェア~

Caesar Salad with Pork Ham and Parmigiano
伊達の純粋赤豚ジャンボンブランのシーザーサラダ パルミジャーノ



Meat Lineup

SENDAI Beef
仙台牛モモ肉

KANPO Beef
新生漢方牛バラ肉

DATE Pork
伊達の純粋赤豚 肩ロース

Pork Frankfurter
伊豆沼産赤豚フランクフルト

French Fries, Black Garlic and Paprika
フライドポテト、宮城県産黒ニンニク & 宮城県産パプリカ

Dessert ★
デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

Please enjoy meat dishes with 3 kinds of sauces and 2 condiments
肉料理は3種類のソースと2種類のコンディメントでお楽しみ下さい。

(Nanban Miso Sauce, Chimichuri Sauce, Red Wine Sauce, Garlic Miso, Salt)

(南蛮味噌ソース、チミチュリソース、赤ワインソース、にんにく味噌、伊達の旨塩)



★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください

Please ask the staff details about allergy.



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab



くるみ
Walnut

※入荷状況により食材の変更があります。

表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.