

董 すみれ  
"SUMIRE" ¥22,000

宮城 みやぎ  
"MIYAGI" ¥25,000

先付け  
Amuse

宮城県産サーモン「銀王」のグラブラックス  
ヨーグルトソースとデリシャストマトのサルサ  
Marinated Silver Salmon with Yogurt and Tomato Salsa Sauce

本日の前菜  
Today's Appetizer

金のいぶきと伊豆沼蓮根の摺り流し 麩のりと芹の香り  
Pureed Soup of Brown rice and Lotus Root with Seaweed and Japanese Parsley Flavor

帆立貝・オマールテールのソテー  
Sautéed Scallops and Lobster Tail

気仙沼産ふかひれの鉄板焼き 上湯のソース仕立て  
Sautéed Japanese Shark Fin

季節野菜の鉄板焼き  
Grilled Seasonal Vegetables

キンキのポアレ 仙台味噌とフキノトウのぼっかけ味噌を添えて  
Idiot Fish Poeler with Red Miso and Butterbur Sprout Miso

◆くまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」サーロイン100g  
"KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Sirloin 100g

新生漢方牛サーロイン  
"Kampo Beef" Sirloin

ご飯 または ガーリックライス  
Rice or Garlic Rice

プレミアムひとめぼれ 宮城吟撰米 または 牛タンの鉄板焼きとガーリックライス  
"HITOMEBORE" Rice or Garlic Rice with Sautéed Beef tongue

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

とろろ昆布の赤だし、宮城県産香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

デザート盛り合せ  
Dessert

蔵王クリームチーズのムースと県産いちごのスープ仕立て  
ずんだのチュイルを添えて  
Strawberry Soup with Cream Cheese Mousse and Edamame Cookie

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



アップグレードオプション Up Grade Option

◆神戸牛 サーロイン 100g ▷ + ¥8,000  
Change to "KOBE" Beef Sirloin 80g + ¥8,000

◆松阪牛 サーロイン 100g ▷ + ¥4,000 ファイル 80g ▷ + ¥5,000  
Change to "MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g + ¥4,000 Fillet + ¥5,000

◆くまもと黒毛和牛プレミアム「和牛」ファイル 80g ▷ + ¥3,000  
Change to "KUMAMOTO" Japanese Beef Premium "WAOH" Fillet 80g + ¥3,000

※お肉は10g単位で追加頂けます。Additional Beef can be orderd in increments of 10g

# 神戸ビーフ&活イセエビ デイナーコース

“KOBE” Beef & ISE Lobster Dinner Course

先付け  
Amuse

活イセエビ  
Spiny ISE Lobster

神戸牛サーロイン150g  
“KOBE” Beef Sirloin 150g

ご飯 または ガーリックライス  
Rice or Garlic Rice

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

シャーベット  
Sherbet

コーヒー または 紅茶  
coffee or Tea



¥30,000

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.

瑞穂 みずほ  
"MIZUHO" ¥30,000

先付け  
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ  
Seasonal Pancakes

帆立貝のマリネ キャビア添え  
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛コンフィ  
Sautéed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)  
Spiny ISE Lobster (Half)

季節野菜の鉄板焼き  
Grilled Seasonal Vegetables

松阪牛 サーロイン100g または ファイル80g  
"MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥8,000  
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥8,000

ご飯 または ガーリックライス  
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット  
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



胡桃 卵 乳 小麦 蕎麦 落花生 海老 蟹



天 そら  
"SORA" ¥36,000

先付け  
Amuse

鉄板で仕上げる季節のパンケーキ  
Seasonal Pancakes

帆立貝のマリネ キャビア添え  
Marinated Scallop with Caviar

フォアグラのソテーと和牛コンフィ  
Sautéed Foie Gras and Beef Confit

活イセエビ (半身)  
Spiny ISE Lobster (Half)

活黒鮑  
Abalone

季節野菜の鉄板焼き  
Grilled Seasonal Vegetables

松阪牛 サーロイン100g または ファイル80g  
"MATSUZAKA" Beef Sirloin 100g or Fillet 80g

◆神戸牛サーロイン100gへ変更 ▷ + ¥8,000  
Change to "KOBE" Beef Sirloin 100g ¥8,000

ご飯 または ガーリックライス  
Rice or GarlicRice

赤だし、香の物  
MISO Soup, Japanese Pickles

フルーツとシャーベット  
Fruits and Sherbet

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



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.