

# 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.