

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)

※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.

★…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 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ
Eggs Milk Wheat Buckwheat Peanut Shrimp Crab Walnut

Seasonal Dinner Course

*** 5 Dishes Course ***

Octopus Tartare and Grilled Cutlass Fish
真蛸のタルタルと太刀魚の炙り



Beets Potage
ビーツのポタージュ



Grilled Seabass with Lemon Butter Sauce
スズキのグリル レモンバターソース



Caramelized Conger Eel with Tokyo Honey Soy Sauce
江戸前穴子のキャラメリゼ 東京蜂蜜醤油ソース +1,500



US Prime Outside Skirt
US プライムアウトサイドスカート

Japanese Beef Sirloin
国産牛サーロイン +2,500

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

¥13,000

3 Types of Sauces (Red Wine Sauce, Salsa Sauce,
Kujo Green Onion and Black Pepper Sauce)
ソース3種(赤ワインソース、
サルサソース、九条ネギと黒胡椒ソース)



*** 6 Dishes Course ***

Pate de Campagne and Marinated OKAHJIKI
パテドカンパーニュとオカヒジキのマリネ



Octopus Tartare and Grilled Cutlass Fish
真蛸のタルタルと太刀魚の炙り



Beets Potage
ビーツのポタージュ



Grilled Lobster and Scallop with Americaine Sauce
ロブスターと帆立貝のグリル アメリケーヌソース



Japanese Beef Fillet
黒毛和牛フィレ肉

Peach and White Chocolate
ペーシュショコラブラン



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る場合がございます。
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.