

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Seared Bonito with Jellied Japanese Herb
Garlic Olive Oil**

“三陸沖”戻り鰹のタタキ 薬味ジュレと共に
ガーリック香るオリーブオイルソース

Consommé Soup with Sea Urchin and Abalone

蝦夷鮑と雲丹の具たくさんコンソメスープ

**Pan-fried Flounder, White Wine Butter Sauce with Miso
Sautéed Girolle Mushrooms**

“三陸沖”平目のポワレ 仙台味噌風味の白ワインバターソース
ジロール茸のソテーを添えて

**Grilled Fukushima Beef Sirloin with Japanese Pepper Sauce
Green Soybean Croquette and Stewed Cauliflower**

“福島牛”サーロインのグリル 有馬山椒ソース
ずんだコロッケとカリフラワーの軽いブレゼ

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours

コーヒー又は紅茶とプチフール

¥12,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Sendai Beef Steak Dinner
仙台黒毛和牛ステーキディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Seared Abalone and Salmon Carpaccio
Salmon Roe and Vinegar Sauce
蝦夷鮑とサーモンの炙り カルパッチョ仕立て
イクラのビネグレットソース

Consommé Soup with Shark's Fin and Morille
フカヒレとモリーユ茸のコンソメスープ

Pan-fried Flounder and Scallop with Saffron Cream Sauce
Steamed Leek and Raw Ham
“三陸沖”平目と活帆立のポワレ サフランクリームソース
ポワローと生ハムのブレゼと共に

Sendai Beef Fillet Steak with Shallot and Mushroom Sauce
Ecrase Potato and Truffles
宮城“仙台黒毛和牛”フィレ肉のステーキ シャスールソース
トリュフ香るインカ目覚めのエクラゼ(荒つぶし)

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥15,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Stuffed Snow Crab and Chrysanthemum into Turnip
Scallop and Fresh Tomato Sauce**
もって菊とズワイガニを詰めた蕪のファルシ
ホタテ貝柱とフレッシュトマトのソース

Sautéed Whelk and Girolle with Garlic Croutons
ツブ貝とジロール茸のソテー ブルゴーニュ風
ガーリック風味のクルトン添え

**Pan-fried Greenling with Saffron Cream Sauce
Steamed Leek and Raw Ham**
アイナメのポワレ サフランクリームソース
ポワローと生ハムのブレゼと共に

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプティフール

¥9,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Bistro Dinner
ビストロディナー

Amuse-bouche
アミューズ

Smoked Salmon and Mushroom Quiche
Mesclun Salad
スモークサーモンとマッシュルームのキッシュ
ベビーリーフのサラダ添え

Organic Carrot Potage
有機人参のポタージュ

Sautéed Yamagata Pork with Green Pepper Sauce
Brussels Sprouts and Fried Yam
山形“平田牧場”三元豚ロースのソテー グリーンペッパーソース
芽キャベツと長芋のフリットと共に

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥6,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

A la Carte

Appetizer

(Half-portion)
ハーフポーション

Classic Caesar Salad ¥1,800 ¥1,200

クラシックシーザーサラダ

Stuffed Snow Crab and Chrysanthemum into Turnip 3,000 2,000

Scallop and Fresh Tomato Sauce

もって菊とズワイガニを詰めた蕪のファルシ

ホタテ貝柱とフレッシュトマトのソース

Smoked Salmon and Mushroom Quiche 3,000 2,000

Mesclun Salad

スモークサーモンとマッシュルームのキッシュ

ベビーリーフのサラダ添え

Seared Bonito with Jellied Japanese Herb 3,000 2,000

Garlic Olive Oil

“三陸沖”戻り鰹のタタキ 薬味ジュレと共に

ガーリック香るオリーブオイルソース

Seared Abalone and Salmon Carpaccio 4,000 2,600

Salmon Roe and Vinegar Sauce

蝦夷鮑とサーモンの炙り カルパッチョ仕立て

イクラのビネグレットソース

Soup

Organic Carrot Potage 1,800 1,200

有機人参のポタージュ

Consommé Soup with Sea Urchin and Abalone 2,200 1,400

蝦夷鮑と雲丹の具だくさんコンソメスープ

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

A la Carte

Seafood

Steamed Threadfin Bream with Clam and Basil Sauce ¥4,000 ¥2,600
Sautéed Spinach

イトヨリ鯛のスチーム アサリとバジルのソース
法蓮草のソテーを添えて

Pan-fried Flounder with Saffron Cream Sauce 4,000 2,600
Steamed Leek and Raw Ham

“三陸沖”平目のポワレ サフランクリームソース
ポワローと生ハムのブレゼと共に

Pan-fried Greenling with Saffron Cream Sauce 4,000 2,600
Sautéed Girolle Mushrooms

アイナメのポワレ サフランクリームソース
ジロール茸のソテーを添えて

Meat

Sautéed Veal Filet with Green Pepper Sauce 4,000 2,600
Pumpkin with Balsamic Vinegar

仔牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
南瓜のホワイトバルサミコ和え

Sautéed Yamagata Pork with Green Pepper Sauce 4,000 2,600
Brussels Sprouts and Fried Yam

山形“平田牧場”三元豚ロースのソテー グリーンペッパーソース
芽キャベツと長芋のフリットと共に

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot and Mushroom Sauce 4,000 2,600
Pumpkin with Balsamic Vinegar

オーストラリア産牛サーロインステーキ シャスールソース
南瓜のホワイトバルサミコ和え

Grilled Fukushima Beef Sirloin with Japanese Pepper Sauce 6,800 4,700
Green Soybean Croquette and Stewed Cauliflower

“福島牛”サーロインのグリル 有馬山椒のソース
ずんだコロッケとカリフラワーの軽いブレゼ

Sendai Beef Fillet Steak with Shallot and Mushroom Sauce 9,200 6,200
Ecrase Potato and Truffles

宮城“仙台黒毛和牛”フィレ肉のステーキ シャスールソース
トリュフ香るインカの目覚めのエクラゼ(荒つぶし)

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます