

**Chef's Dinner**  
シェフズディナー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Flounder Carpaccio with Lemon Flavored Olive Oil Sauce  
Caviar and Edible Chrysanthemum**  
ヒラメのコブ締め カルパッチョ仕立て もって菊とキャビアを添えて  
レモン風味のオリーブオイルソース

**Fried Pike Conger with Salmon and Salmon Roe Risotto**  
鱧のフリット 鮭のはらこ飯リゾットと共に

**Pan-fried Abalone with Liver and Butter Sauce  
Steamed Green Onion**  
蝦夷アワビのポワレ 肝入り焦がしバターソース  
九条葱のブレゼ添え

**Grilled Fukushima Beef Sirloin with Chopped Wasabi Sauce  
Taro Fondant**  
“福島牛”サーロインのグリル 刻み山葵ソース  
里芋のフォンダン(柔らか煮)

**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

**Wagyu Steak Dinner**  
銘柄和牛ステーキディナー

Amuse-bouche  
アミューズ

Seasonable Assorted Appetizers  
( Flounder Carpaccio, Mushrooms and Lily Bulb Terrine, Crab and Lotus Root Gratin )  
季節の前菜盛り合わせ  
( 平目のカルパッチョ 茸とユリネのテリーヌ ズワイガニと蓮根の冷製グラタン 等 )

Onion Gratin Soup  
濃厚オニオングラタンスープ

Sendai Beef Filet Steak (120g) with Creamed Sweet Potato  
Port Wine Sauce, Grated Daikon Radish and Ponzu, Wasabi, Seaweed Salt  
宮城“仙台黒毛和牛”フィレ肉ステーキ(120g) 五郎島金時芋のクリーム煮添え  
4種のディップソース  
(ポルトソース・おろしポン酢・山葵・藻塩)

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

**Pacific Saury and Eggplant Terrine**  
**Mizuna and Japanese Ginger Salad**  
秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ  
水菜と茗荷のサラダ添え

**Cod and Scallop Brandade with Yamagata Amiebi Prawn sauce**  
三陸沖 真鱈と帆立のブランダード 山形アミエビ醤油風味

**Pan-Fried Black Rockfish with Tomato and Onion Sauce**  
**Sautéed Shungiku**  
黒ソイのポアレ やさしい酸味のフレッシュトマトソース  
春菊のソテーと共に

**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

**¥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

**Eight Kinds of Mushrooms and Lily Bulb Terrine**  
**Almond and Paprika Puree Sauce**  
8種類の茸とユリネのテリーヌ  
アーモンドとパプリカのピューレソース添え

**Turnip Potage with Crispy Bacon**  
聖護院かぶらのポタージュスープ  
クリスピーベーコンと共に

**Pan-fried Lamb with Thyme, Mustard Sauce**  
**Stewed White Beans with Tomato**  
仔羊背肉の香草焼き 粒マスタードソース  
白いんげん豆のトマト煮

**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

Pacific Saury and Eggplant Terrine 3,000 2,000  
Mizuna and Japanese Ginger Salad  
秋刀魚と焼き茄子のテリーヌ  
水菜と茗荷のサラダ添え

Eight Kinds of Mushrooms and Lily Bulb Terrine 3,000 2,000  
Almond and Paprika Puree Sauce  
8種類の茸とユリネのテリーヌ  
アーモンドとパプリカのピューレソース添え

Flounder Carpaccio with Lemon Flavored Olive Oil Sauce 4,000 2,600  
Caviar and Edible Chrysanthemum  
ヒラメのコブ締め カルパッチョ仕立て もって菊とキャビアを添えて  
レモン風味のオリーブオイルソース

**Soup**

Turnip Potage with Crispy Bacon 1,800 1,200  
聖護院かぶらのポタージュスープ

Consommé Soup 2,200 1,400  
コンソメスープ

Onion Gratin Soup 2,200  
オニオングラタンスープ

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**

(Half-portion)  
ハーフポーション

**Pan-Fried Black Rockfish with Tomato and Onion Sauce** ¥4,000 ¥2,600  
黒ソイのポアレ やさしい酸味のフレッシュトマトソース  
春菊のソテーを添えて

**Cod Fish and Scallop Brandade with Yamagata Amiebi Prawn Sauce** 4,000 2,600  
三陸沖 真鱈と帆立のブランダード  
山形アミエビ醤油風味

**Fried Pike Conger with Salmon and Salmon Roe Risotto** 4,000 2,600  
鱈のフリット  
鮭のはらこ飯リゾットと共に

**Pan-fried Abalone with Liver and Butter Sauce** 4,800 3,000  
蝦夷アワビのポワレ 肝入り焦がしバターソース  
九条葱のブレゼ添え

**Meat**

**Chicken and Burdock Stew with White Wine** 4,000 2,600  
東北あべ鶏と牛蒡の白ワイン煮込み  
オリーブとセルバチコをアクセントにして

**Pan-fried Lamb with Thyme, Mustard Sauce** 4,000 2,600  
仔羊背肉の香草焼き 粒マスタードソース  
白いんげん豆のトマト煮

**Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce** 5,000 3,000  
オーストラリア産牛サーロインステーキ エシヤロットソース  
蓮根のフリット

**Grilled Fukushima Beef Sirloin with Chopped Wasabi Sauce** 6,800 4,700  
“福島牛”サーロインのグリル 刻み山葵ソース  
里芋のフォンダン(柔らか煮)

**Sendai Beef Filet Steak** 9,200 6,200  
宮城“仙台黒毛和牛”フィレ肉のステーキ  
五郎島金時芋のクリーム煮

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