

シンフォニー SYMPHONY

¥7,500

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿

Petit amuse as a starter

前菜 / APPETIZER

本日の鮮魚マリネ 10種の季節野菜添え ジェノヴェーゼソース

Marinated fish, 10 kinds of seasonal vegetables, sauce genovese

スープ / SOUP

ごぼうのポタージュ

Burdock potage

魚料理 / FISH

真鯛のヴァプール柑橘風味 ポテトのエクラゼ 貝類のブイヨンとバジルオイル

Steamed sea bream citrus fruits flavor, potato écrasé shellfish bouillon and basil oil

肉料理 / MEAT

ニュージーランド産骨付き仔牛肉のポワレと仔牛舌のアーモンドハーブ風味焼き

レンズ豆のサラダ バルサミソース

Pan-fried New Zealand rack of veal and grilled tongue almond herb flavor,

lentille salad, balsamic vinegar reduction

追加料金で、下記の肉料理に変更いただけます。

Changes can be made to your order for an additional charge.

アメリカ産牛ロース肉 または オーストラリア産牛フィレ肉のポワレ ブラックオリーブとヘーゼルナッツのクルート Pan-fried U.S. beef loin or Australian beef fillet, black olives and hazelnut crust, green olives puree	+¥1,650
---	---------

A5等級仙台牛ロース肉のポワレ ブラックオリーブとヘーゼルナッツのクルート Pan-fried A5 SENDAI beef loin, black olives and hazelnut crust, green olives puree	+¥4,100
--	---------

デザート / DESSERT

スイートポテトのモンブラン チョコレートとキャラメルのムース

柚子のソルベを添えて

Sweet potato Mont Blanc, chocolate and caramel mousse, Yuzu citrus sherbet

プティフール セレクション / PETITS FOURS SELECTION

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。

米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。

価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.

If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.

All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

テイスト

TASTE

¥10,500

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿
Petit amuse as a starter

冷前菜 / COLD APPETIZER

本日の鮮魚マリネ 10種の季節野菜添え ジェノヴェーゼソース
Marinated fish, 10 kinds of seasonal vegetables, sauce genovese

温前菜 / HOT APPETIZER

天使の髪で包んだ帆立貝のフリット スペルト小麦のリゾット
Fried scallops wrapped in kadaif, spelt wheat risotto

スープ / SOUP

ごぼうのポタージュ
Burdock potage

魚料理 / FISH

真鯛のヴァプール柑橘風味 ポテトのエクラゼ 貝類のブイヨンとバジルオイル
Steamed sea bream citrus fruits flavor, potato écrasé, shellfish bouillon and basil oil

肉料理 / MEAT

青森県産シャモロック胸肉とフォアグラの低温調理 モモ肉のコンフィ
セップ茸風味のマデラソース
Slow cooked gamefowl "Aomori shamo chicken" breast and foie gras,
with thigh confit and cépe mushroom flavored Madeira wine sauce

または / OR

アメリカ産牛ロース肉または オーストラリア産牛フィレ肉のポワレ
ブラックオリーブとヘーゼルナッツのクルート
Pan-fried U.S. beef loin or Australian beef fillet,
black olives and hazelnut crust, green olives puree

デザート / DESSERT

スイートポテトのモンブラン チョコレートとキャラメルのムース
柚子のソルベを添えて
Sweet potato Mont Blanc, chocolate and caramel mousse, Yuzu citrus sherbet

プティフール セレクション / PETITS FOURS SELECTION

コーヒーまたは紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。
価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.
All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

プレステージ

PRESTIGE

¥13,000

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿

Petit amuse as a starter

冷前菜 / COLD APPETIZER

A5等級仙台牛内モモ肉コールドビーフとビーツのジュレ
フォアグラテリーヌ リンゴとセロリラブのピューレ

Cold roasted A5 SENDAI beef with beet Jelly
foie gras terrine, apple and celeriac puree

温前菜 / HOT APPETIZER

天使の髪で包んだ帆立貝のフリット スペルト小麦のリゾット

Fried scallops wrapped in kadaif, spelt wheat risotto

スープ / SOUP

フォアグラポッシュェのコンソメ仕立て 柚子のエキューム

Consomme with foie gras, Yuzu citrus écume

魚料理 / FISH

スズキとオマール海老ムースのパイ包み焼き 甲殻類風味の赤ワインソース

Lobster and sea bass in baked pie wrap, crustacean flavored red wine sauce

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛サーロインのポワレ

ブラックオリーブとヘーゼルナッツのクルート

Pan-fried A5 SENDAI beef sirloin, black olive and hazelnut crust, green olives puree

デザート / DESSERT

ぶどうと日本酒のジュレ レンズ豆の蜜煮

ホワイトチョコレートのエスプーマ 抹茶ソルベ添え

Jellied grapes and sake, lentille jam, white chocolate espuma, green tea sherbet

プティフール セレクション / PETITS FOURS SELECTION

コーヒーまたは紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。

米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。

価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.

If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.

All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.

仙台牛ディナー

THE SENDAI BEEF DINNER

¥16,000

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿

Petit amuse as a starter

冷前菜 / COLD APPETIZER

A5等級仙台牛内モモ肉のローストビーフと生うにのハーモニー

A5 SENDAI top round roast beef and sea urchin

魚料理 / FISH

カナダ産オマール海老のクネルとメダイヨン

キャビアとグリーンアスパラガス添え ビスクソース

Canadian lobster madallions, caviar and green asparagus, lobster bisque sauce

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛フィレ肉のしゃぶしゃぶとフォアグラポシェのコンソメ仕立て
柚子のエキューム

A5 SENDAI beef fillet "Shabu-Shabu", consomme with foie gras, Yuzu citrus écume

お口直し / GRANITÉ

ライムソルベと洋ナシの赤ワインコンポート

Lime sherbet and pear compote

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛サーロインの岩塩包み焼き 秋の味覚仕立て

Salt crusted roast A5 SENDAI beef sirloin "Autumn scenery"

デザート / DESSERT

ぶどうと日本酒のジュレ レンズ豆の蜜煮

ホワイトチョコレートのエスプーマ 抹茶ソルベ添え

Jellied grapes and sake, lentille jam, white chocolate espuma, green tea sherbet

プティフル セレクション / PETITS FOURS SELECTION

コーヒー または 紅茶 / COFFEE or TEA

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。

米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。

価格には消費税およびサービス料が含まれておりません。別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

メニューは変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please do not hesitate to notify us if you have any allergies.

If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice was used.

All prices are subject to tax and a 10% service charge. The menus may be changed without prior notice.