

セレクションランチ SELECTION LUNCH

¥2,500

前菜 / APPETIZER

鴨胸肉のスマーク アンティープとオレンジ パリパリポテト
Smoked duck breasts, endive and orange, crispy potatoes

追加料金で、下記の料理をご注文いただけます。
Changes can be made to your order for an additional charge.

スープ / SOUP

本日のスープ
Soup of the day

メインディッシュ / MAIN DISH

本日のお魚のポワレ ほうれん草と彩り野菜のサラダ仕立て くるみ風味のドレッシング
Pan-fried today's fish, spinach and colorful variety of vegetables salad walnut dressing

または / OR

若鶏モモ肉のソテー バスク風 リゾーニ添え
Sautéed chicken thigh Basque style with risoni

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 +¥1,650
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

A5等級仙台牛ロース肉のポワレ +¥4,100
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

追加料金で、下記の料理をご注文いただけます。
Changes can be made to your order for an additional charge.

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みース 柚子のソルベを添えて
Sweet potato Mont Blanc, chocolate and caramel mousse, Yuzu citrus sherbet

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.

ハーフブッフェ

HALF BUFFET

¥3,300

前菜&スープ / APPETIZER & SOUP

ブッフェボードよりご自由にお取り下さい。
Feel free to help yourself from the buffet.

※下記メニューはお席までお届けいたします。
The following dishes will be served at your table.

メインディッシュ / MAIN DISH

下記より1品お選びください。
Please choose either as the main entree.

魚料理 / FISH

本日のお魚のポワレ ほうれん草と彩り野菜のサラダ仕立て くるみ風味のドレッシング
Pan-fried today's fish, spinach and colorful variety of vegetables salad, walnut dressing

または / OR

肉料理 / MEAT

若鶏モモ肉のソテー バスク風 リゾーニ添え
Sautéed chicken thigh Basque style with risoni

または / OR

豚肩ロース肉のファルシィ シュークルート添え 粒マスタードソース
Pork loin farcie, sauerkraut, grain mustard sauce

追加料手で、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みース 柚子のソルベを添えて
Sweet potato Mont Blanc, chocolate and caramel mousse, Yuzu citrus sherbet

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.

ハーフブッフェ

HALF BUFFET

¥4,400

前菜 & スープ / APPETIZER & SOUP

ブッフェボードよりご自由にお取り下さい。
Feel free to help yourself from the buffet.

※下記メニューはお席までお届けいたします。
The following dishes will be served at your table.

魚料理 / FISH

本日のお魚のポワレ ほうれん草と彩り野菜のサラダ仕立てくるみ風味のドレッシング
Pan-fried today's fish, spinach and colorful variety of vegetables salad walnut dressing

肉料理 / MEAT

下記より1品お選びください。
Please choose either as the main entree.

若鶏モモ肉のソテー バスク風 リゾーニ添え
Sautéed chicken thigh Basque style with risoni

または / OR

豚肩ロース肉のファルシィ シュークルート添え 粒マスタードソース
Pork loin farcie, sauerkraut, grain mustard sauce

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みース 柚子のソルベを添えて
Sweet potato Mont Blanc, chocolate and caramel mousse, Yuzu citrus sherbet

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.

仙台牛ランチ

THE SENDAI BEEF LUNCH

¥5,000

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿

Petit amuse as a starter

前菜 / APPETIZER

スズキと旬野菜のカルパッチョ

Japanese sea perch and seasonal vegetables carpaccio

スープ / SOUP

ごぼうのポタージュ

Burdock potage

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛内モモ肉のグリエ 秋の味覚仕立て 赤ワインソース

Grilled A5 SENDAI beef thigh, with red wine sauce

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

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.

仙台牛ランチ

THE SENDAI BEEF LUNCH

¥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

スズキと旬野菜のカルパッチョ

Japanese sea perch and seasonal vegetables carpaccio

スープ / SOUP

ごぼうのポタージュ

Burdock potage

魚料理 / FISH

本日のお魚のポワレ ほうれん草と彩り野菜のサラダ仕立て
くるみ風味のドレッシング

Pan-fried today's fish, spinach and colorful variety of vegetables salad,
walnut dressing

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛内モモ肉のグリエ 秋の味覚仕立て 赤ワインソース

Grilled A5 SENDAI beef thigh, with red wine sauce

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

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.