

ハロウィンディナー

HALLOWEEN DINNER

¥8,500

アミューズ / AMUSE

始まりの小さな一皿

Petit amuse as a starter

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

スープ / SOUP

パンプキンスープ カプチーノ仕立て

Pumpkin cappuccino soup

魚料理 / FISH

天使の海老とかぼちゃのグラタン仕立て

Angel plawns and squash gratin

肉料理 / MEAT

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グリル

秋の味覚仕立て 赤ワインソース

Grilled U.S. beef loin or Australian beef fillet, red wine 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.

A5等級仙台牛ロース肉のグリル

秋の味覚仕立て 赤ワインソース

Grilled A5 SENDAI beef loin, red wine sauce

+¥3,500

デザート / DESSERT

かぼちゃとマロンのモンブラン カシスソルベ添え

Chestnut and squash Mont Blanc, cassis sherbet

プティフル / PETITS FOURS

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

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

パンプキンスープ カプチーノ仕立て
Pumpkin cappuccino soup

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グリル
秋の味覚仕立て 赤ワインソース

Grilled U.S. beef loin or Australian beef fillet, 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

プティフル / PETITS FOURS

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

真鯛と天使の海老のヴァプール柑橘風味 貝類のブイヨンとバジルオイル

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

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛サーロインのグリル

秋の味覚仕立て 赤ワインソース

Grilled A5 SENDAI beef sirloin, red wine sauce

デザート / DESSERT

フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え

Fondant chocolat with vanilla ice cream

プティフル / PETITS FOURS

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.

シグネチャー

SIGNATURE

¥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

天使の髪で包んだズワイ蟹のフリット スペルト小麦のリゾット

Fried snow crab 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

オマール海老とアワビ、帆立貝のフリカッセ エスカルゴバター風味

Lobster, abalone and scallop fricassee escargot butter flavor

肉料理 / MEAT

A5等級仙台牛サーロイン肉 または フィレ肉のグリル
秋の味覚仕立て ペリグーソース

Grilled A5 SENDAI beef sirloin or fillet, sauce perigueux

デザート / DESSERT

フォンダンショコラ トリュフ風味アイスクリーム添え

Fondant chocolat with truffle flavored ice cream

プティフル / PETITS FOURS

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.