

MENU

旬彩三種盛り合わせ

鮮魚の炙り／ポークのオイル煮トマトソース／根菜のピクルス

北海道産帆立貝

肉厚でコクがあり、噛みしめると旨みがあふれる北海道産の帆立にカダイフを纏わせ焼き上げサクサクの食感に仕上げました

コンソメロワイヤル

旨みが凝縮した透き通るコンソメスープとマッシュルーム入りのフランを一緒にお楽しみください

本日鮮魚 ポシェ

低温でゆっくりと煮込む調理法”ポシェ”で素材本来の味を引き出し大豆の甘みや風味も楽しめる豆乳のソースを柚子の香りと共に

牛フィレ パイ包み焼き

赤身の旨みあふれる牛フィレにデュクセルと生ハムをパイ生地で巻き焼き上げました

サクサク香ばしいパイの食感と酸味と甘みのバランスが良い赤ワインソースでお召し上がりいただきます

本日のデザート

本日のシェフ特製デザートをご準備いたします

パン／カフェ／お菓子

※当日の仕入れにより内容が変更になる場合がございます

Chef T.Yashima
23.January～ 2025

日本酒・ワインペアリング

- ・宮城の酒5種類 ￥4,400
- ・勝山5種類 ￥4,730
※勝山6種類に変更
※暁→ダイヤモンド暁に変更
+ ¥1,100
+ ¥2,200
- ・日本酒3種類・ワイン2種類 ￥4,950
※プレミアムに変更
※暁→ダイヤモンド暁に変更
+ ¥2,750
+ ¥2,200
- ・ワイン4種類 ￥4,840
※プレミアムに変更
+ ¥2,750
- ・ワイン5種類 ￥5,940
※プレミアムに変更
+ ¥3,300

複数の日本酒、ワインを少量(約各50ml・元のみ1/2)ずつお試しください
また、グラス一杯から追加でご注文承りますので、お気軽にスタッフまでお声掛け下さい
※価格は税込料金になっております ※サービス料10%を別途頂戴いたします

KATSUYAMA

- あかつき- 純米大吟醸
遠心しぼりで醪を分離しエッセンスのみを低温抽出した高純度のお酒
- れん- 純米大吟醸
丁寧に醸した醪から人の手を加えず、丁寧にエッセンスを抽出しました。
- でん- 純米大吟醸
豊かな米の旨みと芳純でしっかりとした味わいが印象的なお酒
- れい- 純米吟醸
マスクメロンの様な果実香とお米の旨味を表現した低アルコール酒
- けん- 純米吟醸
穏やかで綺麗な香りと上品で滑らかな飲み心地が印象の食中酒
- げん- 純米大吟醸
高貴な甘さと熟成した果実の薫を表現したお酒 (1杯 25ml)

宮城の酒

-蒼天伝 特別純米滓がらみしぼりたて生原酒
蔵でしか味わえない原酒無調整の力強さと生原酒らしいフレッシュな味わいは爽快な果実のような香りと呑み心地のよい甘味、スッキリとした軽やかな後味が特徴。

-橘屋 純米吟醸 無濾過 生原酒
あまりにもきれいな香りとスーッと吸い込みたくなるような味わいは、爽やかで華やかな香りとはつらつとした味わいを醸し出し、熟成の旨みと落ち着いたまろやかさがある。

-祥雲金龍 純米大吟醸
宮城県の酒米「吟のいろは」を用いて、小仕込みによるきめ細やかな管理を施し、丸みのある上品で甘やかな風味、甘酸っぱい果実を思わせる仄かな酸味が口中に広がる。

-大吟醸 鳳陽 金賞受賞酒
令和6年(令和5酒造年度)全国新酒鑑評会で金賞を受賞したお酒。華やかなリングのような吟醸香と、口の中にフワッと広がる甘味が特長のお酒です

-蔵王 Premium Rich
高級蜂蜜の様な上品な香りと甘味を心地よい酸味が包み、リッチながらもフレッシュな印象。貴醸酒にありがちな癖を排除し、蔵王酒造らしい味わいの1本です(1杯 25ml)