

Shozan



Shozan



Lunch Shozan ¥5,940

※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

【SAKE Flight(飲み比べ)】

【入門】献-KEN-・鶴-LEI-・伝-DEN-
¥1,870

【洗練】献-KEN-・伝-DEN-・暁-AKATSUKI-
¥2,640

【個性派】献-KEN-・鶴-LEI-・元-GEN-
¥1,650

【プレミアム】暁-AKATSUKI-・伝-DEN-・元-GEN-
¥2,970

【勝山5種類】献-KEN-・鶴-LEI-・伝-DEN-
暁-AKATSUKI-・元-GEN-
¥4,400

※上記メニューは50mlです(元-GEN-は25ml)
銘酒勝山を少量ずつお試しください

追加でグラス一杯から、また日本酒、ワインのペアリングも
ございますので、お気軽にスタッフまでお声がけください

Chef T.Yashima
Spring, 2024

MENU

シェフ特製

本日の前菜盛り合わせ

八島シェフ特製の前菜を盛り合わせでご準備いたします

鹿島台産デリシャストマト

蔵王産モツツアレラ

鹿島台マルセンファームのデリシャストマトと
蔵王チーズアトリエ“モツツアオ”のモツツアレラのカプレーゼ

本日の魚料理

鮮魚と野菜を素材の新鮮さを活かしながら
和風出汁で煮込み旨みを引き出しました

登米産 田んぼ豚

銘酒勝山の酒粕を食べて育った田んぼ豚は、
脂の甘さと、しっかりした旨みが特徴的。
その旨みを逃さずグリルで仕上げマスタードとレモンでご堪能下さい

本日のデザート

蔵王クリームチーズの自家製タルトとジェラート

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

純米吟醸(1杯 50ml)
-けん-
穂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

純米大吟醸(1杯 50ml)
-あかつき-
遠心しぼりで酒粕を分離
しエッセンスのみを低温
抽出した品格のあるお酒

純米吟醸(1杯 50ml)
-れい-
マスクメロンのような
果実香とお米の旨味を
表現した低アルコール酒

純米大吟醸(1杯 50ml)
-でん-
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

純米大吟醸(1杯 25ml)
-げん-
高貴な甘さと熟成した
果実の薫を表現したお酒