

MENU

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

旬彩盛り合わせ

キハダマグロタタキ／金目鯛の炙り／帆立とサーモンのカクテル
カサゴのフリット／カプレーゼ／トリュフのクロスティーニ
根菜のバーニャカウダ／岩手県産鴨ロースの燻製

宮城県産 和みリゾート

リゾートに最適なイタリア原産「カルナローリ」を改良開発された国産大粒米
フレッシュトリュフの旨みとパルミジャーノレッジャーノのコクを生かして

本日鮮魚 / 雲丹

濃厚な旨みの雲丹を使い鮮魚と一緒に焼き上げました
雲丹を添え、雲丹ソースででお召し上がりいただきます

お口直し

ジェラートでさっぱりとお口直しを

北海道産 蝦夷鹿

脂身が少なく、柔らかいが赤身がしっかりとしている特徴の蝦夷鹿を
ゆっくり丁寧に時間を掛けてローストして旨みを閉じ込めました
コクのある赤ワインのソースにジュニパーベリーの香りと共に

本日のシェフ特製デザート

八島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
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 + ¥1,100
※暁→ダイヤモンド暁に変更 + ¥2,200
- ・日本酒3種類・ワイン2種類 ￥4,950
※プレミアムに変更 + ¥2,750
※暁→ダイヤモンド暁に変更 + ¥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 特別純米津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やか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。華やかなリンゴのような吟醸香と、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)