

Shozan





Standard コース 全6品 ¥9,900
メイン二皿(魚料理と肉料理)

※メイン一皿(魚料理もしくは肉料理)ご希望の
お客様は 全5品 ¥8,250でご注文いただけます

※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

日本酒・ワインペアリング

勝山 5種類 ¥4,400
(鶴・献・伝・暁・元)

入門 勝山3種類 ワイン2種類 ¥4,950
(鶴・献・暁)(白・赤ワイン)

プレミアム 勝山3種類 ワイン2種類 ¥7,480
(伝・暁・元)(白・赤ワイン)

一杯50ml(元:25ml)複数の日本酒、
ワインを少量ずつお試しください
追加でグラス一杯からご注文頂けます
ワインだけのペアリングもございます
お気軽にスタッフまでお声がけください

Chef T.Yashima
January 2024

はじめの一皿

勝山“鶴”酒粕グリッシーニ 蔵王産モッツアレラと生ハム

蔵王町チーズアトリエ“モッツァオ”のモッツアレラチーズと
生ハムを酒粕を使い焼いたグリッシーニと共に
お楽しみください

前菜

長崎産 サワラ

長崎産サワラのミキューを出汁醤油のジュレと共に
お召し上がり下さいませ

スープ

宮城県産 さつまいも

宮城県産さつまいもの甘さを活かし
そのままスープにいたしました

メイン/魚料理・肉料理

本日の鮮魚

西京漬けた北海道産ブリをじっくりと焼き上げ
柚子香る白味噌仕立てのソースで

宮城県産 黒毛和牛

Shozanスタイルの低温で時間をかけじっくりと火入れた
ローストビーフをご堪能下さい

デザート

本日のデザート

シェフ特製デザートを、ジェラートと共に
パン/カフェ/お菓子

KATSUYAMA
SUPREME SAKE FOR THE NOBLEMAN
SINCE1688

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

純米吟醸(1杯 50ml)
-けん-
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

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

※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

※上記は日本酒ペアリング勝山5種類の順となっております