

MENU

シェフ特製 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

スープ

甘みや風味が強く香りが優しい旬の新鮮なグリーンピースを
カレー風味に仕立てた滑らかなスープ

カプレーゼ

八島シェフ厳選の甘味豊富なトマトと
蔵王町チーズアトリエ“モツァオ”のモツァレラで
イタリアの定番、カプレーゼに仕上げました

※スープとチェンジ+ ¥ 330

※追加 + ¥1,100

本日の鮮魚

鮮魚を香ばしくグリルして、ふっくらと仕上げ、
野菜の旨みと甘みを出汁で溶かした香味野菜ソースで

鴨胸肉ロースト

鴨肉の旨みをゆっくり時間を掛けてローストして閉じ込め
オレンジの風味広がるビガラードソースと共に

本日のデザート

抹茶の風味漂うガトーショコラ風デザート

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

☆Lunch Shozan ¥5,940

☆Lunch 1メインコース ¥4,400

(魚料理または肉料理)

※価格はすべて税込料金になっております。またサービス料10%を別途頂戴いたします

Chef T.Yashima
May 2025

八島

日本酒・ワインペアリング

・宮城の酒	4種類	¥3,410
・勝山	4種類	¥3,740
※上記ダイヤモンド暁に変更		+ ¥2,420

・日本酒・ワイン4種類	¥4,180
※上記プレミアムに変更	+ ¥2,750

・ワイン3種類	¥3,630
※プレミアムに変更	+ ¥1,980

・ワイン4種類	¥4,840
※プレミアムに変更	+ ¥2,640

複数の日本酒、ワインを少量(約各50ml)元、デザートワイン糖は1/2)ずつお試しください
また、グラス一杯から追加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

katsuyama SAKE Flight(飲み比べ)

【入門】	献-KEN-・鵜-LEI-・伝-DEN-	¥1,980
------	----------------------	--------

【個性派】	簾-REN-・鵜-LEI-・元-GEN-	¥2,310
-------	----------------------	--------

【洗練】	献-KEN-・簾-REN-・暁-AKATSUKI-	¥3,080
------	---------------------------	--------

【プレミアム】	暁-AKATSUKI-・伝-DEN-・元-GEN-	¥3,300
---------	---------------------------	--------

【勝山5種類】	献-KEN-・鵜-LEI-・伝-DEN- 暁-AKATSUKI-・元-GEN-	¥4,730
---------	--	--------

【勝山6種類】	献-KEN-・鵜-LEI-・伝-DEN-・簾-REN- 暁-AKATSUKI-・元-GEN-	¥5,830
---------	---	--------

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

※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