



## MENU

### はじまりの一皿

#### 宮城県産 北寄貝／芹

旨みたっぷりの北寄貝と春の七草の芹を  
春菊のソースとサフラン風味のクスクスと一緒にご堪能ください。

#### ポタージュ サンジェルマン

グリーンピースの旨みを生かしカレー風味に仕立てた滑らかなスープ

#### 北海道産 鱒

北の大地のマスをゆっくりグリルし  
春を思わせる桜のソースと共に召し上がりいただきます。

#### 宮城県産 黒毛和牛

丁寧に時間をかけて火入れたローストを  
ほんのり香るワサビ風味のソースで

#### 本日のデザート

春らしいデザートを、ジェラートと共に

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  
Spring 2024

## Standardコース全6品(魚・肉料理) ￥9,900

※1メインコース 全5品 ￥8,250 にてご注文承ります  
(魚料理または肉料理)

### 日本酒・ワインペアリング

勝山 5 種類 (暁・伝・鶴・献・元)	￥4,400
勝山 6 種類 (暁・簾・伝・鶴・献・元)	￥5,500
勝山3種類(簾・鶴・献)ワイン2種類 -入 門-	￥4,950
勝山3種類(暁・伝・元)ワイン2種類 -プレミアム-	￥7,700
※暁→ダイヤモンド暁に変更	+ ￥2,200
ワイン 4 種類	￥4,400
ワイン 4 種類 -プレミアム-	￥7,700
ワイン 6 種類 -プレミアム-	￥9,900

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  
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

KATSUYAMA

暁  
簾  
伝  
鶴  
献  
元

-あかつき- 純米大吟醸(1杯 50ml)  
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(1杯 50ml)  
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(1杯 50ml)  
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(1杯 50ml)  
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(1杯 50ml)  
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(1杯 25ml)  
高貴な甘さと熟成した果実の薫を表現したお酒

※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

## MENU

### Amuse-bouche

#### Miyagi Scallop and Seri

Savor the rich taste of Miyagi scallops paired with spring's fresh seri(Japanese parsley), accompanied by a chrysanthemum sauce and saffron-flavored couscous

#### Saint-Germain Soup

A smooth soup enhanced with the flavors of green peas and a touch of curry

#### Hokkaido Trout

Slow-grilled trout from the northern lands, served with a cherry blossom sauce that evokes the essence of spring

#### Wagyu Roast Beef

Exquisitely slow-roasted wagyu beef from Miyagi, finished with a delicate wasabi-flavored sauce

#### Dessert of the Day

Spring-inspired dessert, served with gelato

Bread / Café / Petit four

※Menu may change depending on availability of the ingredients



Chef T.Yashima  
February 2024

**Standard Course, 6 dishes (Fish & Meat) ¥9,900**

※5-course Main Course is also available for ¥8,250

(choice of Fish or Meat dish)

### Sake/Wine Pairing

**Katsuyama ¥4,400**

Katsuyama 5 items (LEI·KEN·DEN·AKATSUKI·GEN)

**Introductory ¥4,950**

Katsuyama 3 items and wine 2 items (LEI·KEN·AKATSUKI)

**Premium ¥7,480**

Katsuyama 3 items and wine 2 items (DEN·AKATSUKI·GEN)

\*Each serving is 50ml (GEN: 25ml). You can try several different sake and wines in small quantities

\*You can order additional drinks by the glass.

\*Wine-only pairings are also available. Please feel free to ask our staff



Junmai Dai Ginjo (50ml) -AKATSUKI-  
The flag-ship sake of Katsuyama produced with centrifuge separation method extracting only the pure essence of sake at low temperatures



Junmai Dai Ginjo (50ml)  
-DEN-  
Rich umami of rice and aromatic, robust impression



Junmai Ginjo (50ml) -LEI-  
Semi-sweet low-alcohol sake that captures the fruity aroma of muskmelon and the umami of rice



Junmai Ginjo (50ml) -KEN-  
Katsuyama's signature sake with its gentle, clean aroma and elegant, smooth texture



Junmai Dai Ginjo (25ml) -GEN-  
A refined sweetness and the aroma of ripened fruit



\*Prices include tax. \*10% service charge will be added