



Lunch Shozan 全4品 ¥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

日本酒・ワインペアリング

勝山5種類 ¥3,960

(鶉・献・伝・暁・元)

入門 勝山3種類 ワイン2種類 ¥4,620

(鶉・献・暁) (白・赤ワイン)

プレミアム 勝山3種類 ワイン2種類 ¥7,150

(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いただけます
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さいます
お気軽にスタッフまでお声がけください



Chef T.Yashima
June 2023

前菜 ①

本日鮮魚のカルパッチョ

当日仕入れの鮮魚をカルパッチョでご堪能ください。

前菜 ②

鹿島台産デリシャストマトの カップリーニ

鹿島台マルセンファームのデリシャストマトを
冷製パスタ"カップリーニ"でお楽しみください

メイン/肉料理

宮城県産 黒毛和牛

黒毛和牛をゆっくりと丁寧に煮込み
マデラワイン風味のソースで

デザート

本日のデザート

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



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-
遠しほりで酒粕を分離
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