



Shozan

## MENU

### 旬彩3種盛り合わせ

#### ノルウェー産サーモン

ゆっくりと低温で調理いたしました

ディルの爽やかな風味のクリームと赤玉葱のジュレでご堪能ください

### ヴィシソワーズ

宮城県産ジャガイモを生かした冷製スープ。

コンソメの旨みを生かしたジュレと共に”パリソワール”風に

### 本日鮮魚のグリル

旬の鮮魚を香ばしくグリルにいたしました

トマトの酸味と仙台味噌のコクと旨みを生かしたソースで

### 仙台黒毛和牛

丁寧に時間をかけて火入れた黒毛和牛のローストを

さっぱりとした宮城県産玉葱のソースで

### 本日のデザート

本日の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  
Summer 2024

## 日本酒・ワインペアリング

勝山5種類 (暁・伝・鶯・献・元)	¥4,400
勝山6種類 (暁・簾・伝・鶯・献・元)	¥5,500
勝山3種類(簾・鶯・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	¥4,840
※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

暁

-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

簾

-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。

伝

-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

鶯

-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

献

-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

元

-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