



☆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

【SAKE Flight(飲み比べ)】

【入門】献-KEN-・鷄-LEI-・伝-DEN-  
¥1,980

【個性派】簾-REN-・鷄-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-・鷄-LEI-・伝-DEN-  
暁-AKATSUKI・元-GEN-  
¥4,730

【勝山6種類】献-KEN-・鷄-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

Chef T. Yashima  
March 2025

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

玉葱のフレッシュさと素材を生かしたヴェルテー  
ベーコンの旨みを添えて

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“モッツァオ”のモッツアレラで  
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、  
柚子と胡椒の香りをきかせたソースと春を感じる蒔の臺と共に

牛頬肉の煮込み

牛頬肉をゆっくりと丁寧に柔らかく煮込みました  
風味豊かなマデラワインのソースで

本日のデザート

八島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

KATSUYAMA



SUPREME SAKE FOR THE NOBLEMAN  
SINCE1688

献

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

鷄

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

簾

純米大吟醸(1杯 50ml)  
-れん-  
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。

暁

純米大吟醸(1杯 50ml)  
-あかつき-  
遠心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

伝

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

元

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