

MENU

旬彩三種盛り合わせ

気仙沼産 鰹

赤ワインと醤油に漬け込みゆっくりと低温で調理いたしました
旬の鰹をご堪能ください

蔵王産 玉蜀黍

蔵王産とうもろこし”夢みらい”の素材を生かした冷製スープ
生ハムのアクセントを入れて

本日鮮魚の柚庵焼き

旬の鮮魚を漬けダレに漬けて香ばしく焼き上げました
たっぷりのキノコの旨みを生かしたソースで

ニュージーランド産 羊

シェフが厳選した柔らかく癖のない羊をマスタードと香草香るパン粉でロースト
酸味と甘みのバランス良いトマトと粒マスタードのソースで

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
2024.9~

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・ワイン2種類 ※プレミアムに変更 ※暁→ダイヤモンド暁に変更	¥4,950 + ¥2,750 + ¥2,200
ワイン 4 種類 ※プレミアムに変更	¥4,840 + ¥2,750
ワイン 5 種類 ※プレミアムに変更	¥5,940 + ¥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
簾
伝
鶯
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