



MENU

☆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-・鷗-LEI-・伝-DEN-
¥1,870

【個性派】簾-REN-・鷗-LEI-・元-GEN-
¥2,200

【洗練】献-KEN-・簾-REN-・暁-AKATSUKI-
¥2,970

【プレミアム】暁-AKATSUKI-・伝-DEN-・元-GEN-
¥3,080

【勝山5種類】献-KEN-・鷗-LEI-・伝-DEN-
暁-AKATSUKI・元-GEN-
¥4,400

【勝山6種類】献-KEN-・鷗-LEI-・伝-DEN-
簾-REN-・暁-AKATSUKI・元-GEN-
¥5,500

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
August,2024

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

冷製スープ

宮城県産のズッキーニと玉葱の素材を生かした冷製スープ
海老のアクセントを入れて

カップペリーニ

甘み豊富な鹿島台デリシャスマトと
蔵王町チーズアトリエ“モッツァオ”のモッツアレラで
冷製パスタ“カップペリーニ”をお楽しみください

※冷製スープとチェンジ + ¥550
※追加 + ¥1,430

本日の鮮魚

鮮魚の香ばしいグリルをさっぱりとした柚子香る和風ソースで
夏の香味野菜と共に

ニュージーランド産仔羊

シェフが厳選した仔羊をトマトで柔らかく煮込みました
クスクスと一緒に召し上がりがいただけます

福島県産 桃

旬の桃をコンポートでご準備いたしました

パン/カフェ/お菓子

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)
-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。

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

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