

LUNCH MENU

国産牛ステーキランチコース

2026/ 1/ 10 ~ 2026/ 3/ 1

8,800 円 (会員価格 8,360 円)

* ランチは期間内の土日祝日のみとなります

宮城県産『銀鮭』と真鯛のカルパッチョ
苺とフランボワーズビネガーのドレッシング

鉄板の上で仕上げる宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り茶わん蒸し

ステーキ / 下記より 1 品お選びください

- 【A】『国産牛』サーロイン (150g)
- 【B】『仙台牛』サーロイン (150g) +3,300 円
- 【C】『仙台牛』ヒレ (100g) +5,500 円

ご飯 味噌汁 香の物

デザートワインのジュレとヨーグルトアイス

コーヒー または 紅茶

LUNCH & DINNER

東北地場産食材鉄板コース

2026/ 1/ 7 ~ 2026/ 3/ 1

13,600 円 (会員価格 12,920 円)

* ランチは期間内の土日祝日のみとなります

* ランチおよび平日のディナーは前日正午まで要予約となります

宮城県産『銀鮭』と真鯛のカルパッチョ
苺とフランボワーズビネガーのドレッシング

鉄板の上で仕上げる宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り茶わん蒸し

白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース

ステーキ / 下記より 1 品お選びください

【A】『国産牛』サーロイン (130g)

【B】『仙台牛』サーロイン (130g) +3,300 円

【C】『仙台牛』ヒレ (80g) +5,500 円

ガーリックライスと和風コンソメスープ

デザートワインのジュレとヨーグルトアイス

コーヒー または 紅茶

※メニュー内容は仕入れの状況により提供不可、または変更になる場合がございます。 ※お米は国産米を使用しております。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

LUNCH & DINNER

七つ森コース

2026/ 1/ 7 ~ 2026/ 3/ 1

19,800 円 (会員価格 18,810 円)

* ランチは期間内の土日祝日のみとなります

* ランチおよび平日のディナーは前日正午まで要予約となります

宮城県産『銀鮭』と真鯛のカルパッチョ
苺とフランボワーズビネガーのドレッシング

鉄板の上で仕上げる宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り茶わん蒸し

仙台名物『牛たん』焼き
みょうがとクレソンのサラダ すりおろしたカブの和風ソース

白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース

ステーキ / 下記より 1 品お選びください

【A】『仙台牛』サーロイン (130g)

【B】『仙台牛』ヒレ (80g) + 2,200 円

ガーリックライスと和風コンソメスープ

デザートワインのジュレとヨーグルトアイス

コーヒー または 紅茶

LUNCH & DINNER

七つ森プレミアムコース

2026/ 1/ 7 ~ 2026/ 3/ 1

22,000 円 (会員価格 20,900 円)

* ランチは期間内の土日祝日のみとなります

* ランチおよび平日のディナーは前日正午まで要予約となります

宮城県産『銀鮭』と真鯛のカルパッチョ
苺とフランボワーズビネガーのドレッシング

鉄板の上で仕上げる宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り茶わん蒸し

仙台名物『牛たん』焼き
みょうがとクレソンのサラダ すりおろしたカブの和風ソース

白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース

『仙台牛』ヒレ肉 (80g)

ガーリックライスと和風コンソメスープ

デザートワインのジュレとヨーグルトアイス

コーヒー または 紅茶

※メニュー内容は仕入れの状況により提供不可、または変更になる場合がございます。 ※お米は国産米を使用しております。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

KIDS MENU

キッズコース

～ 2026 / 3 / 31

3,850 円（会員価格 3,658 円）

コーンクリームスープ

ワンプレート

ビーフステーキ きのこ入りデミグラスソース

エビフライ

フライドポテト

ラザニア

温野菜

ケチャップライス

バニラアイスクリーム