



Anniversary Course

LUNCH & DINNER

2026/ 1/ 4 (日) ~ 1/ 6 (火)

* 前日 18:00 まで要予約

* 大人 2 名様より承ります

Anniversary Course 1

8,800 円
(会員価格 8,360 円)

Hors d'oeuvre

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ
ビーツのドレッシング

Soupe

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

Poisson

オマールエビと宮城県産『ホタテ貝』白身魚のボワレ
オレンジ風味のクリームソース

パン

Dessert

フランボワーズのガトーオペラ
チョコレートジェラート添え

※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。
ご入用の際はお申しつけください。

Cafe

コーヒー または 紅茶



※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

Anniversary Course 2

11,000 円
(会員価格 10,405 円)

Hors d'oeuvre

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ
ビーツのドレッシング

Soupe

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

Poisson

オマールエビと宮城県産『ホタテ貝』 白身魚のポワレ
オレンジ風味のクリームソース

Viande

『仙台牛』のグリル 温野菜添え
ジュースソース

パン

Dessert

フランボワーズのガトーオペラ
チョコレートジェラート添え

※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。
ご入用の際はお申しつけください。

Cafe

コーヒー または 紅茶

Anniversary Course 3

16,500 円
(会員価格 15,675 円)

アミューズ

Hors d'oeuvre

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ
ビーツのドレッシング

Soupe

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

Poisson

オマールエビと宮城県産『ホタテ貝』 白身魚のポワレ
オレンジ風味のクリームソース

Viande

『仙台牛』ヒレのグリル フォアグラのフリットと温野菜添え
ペリグーソース

パン

Dessert

フランボワーズのガトーオペラ
チョコレートジェラート添え

※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。
ご入用の際はお申しつけください。

Cafe

コーヒー または 紅茶

※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。