



# *Anniversary Course*

LUNCH & DINNER

2025/ 1/ 7 (水)～ 2026/ 3/ 1 (日)

\* 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

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

## Soupe

山形県 舟形町産『マッシュルーム』のポタージュ  
合鴨スモーク添え

## Poisson

白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース

パン

## Dessert

苺スイーツ盛合せ  
苺マカロン 苺とチョコレートのパイタルト  
苺とレアチーズのムース 苺のトリュフ 苺のプリン  
バニラアイス 苺ソース

※メッセージプレートを対象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 10,450 円)

## *Hors d'oeuvre*

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

## *Soupe*

山形県 舟形町産『マッシュルーム』のポタージュ  
合鴨スモーク添え

## *Poisson*

白身魚と有頭エビのポワレ プイヤベースソース

## *Viande*

牛肉の赤ワイン煮込み  
トリュフ入りマッシュポテト添え  
プラス 1,000 円にてメインディッシュを下記に変更できます。  
牛ヒレ肉のグリル  
トリュフ入りマッシュポテトと温野菜添え 赤ワインソース

パン

## *Dessert*

苺スイーツ盛合せ  
苺マカロン 苺とチョコレートのパイタルト  
苺とレアチーズのムース 苺のトリュフ 苺のプリン  
バニラアイス 苺ソース

※メッセージプレートを対象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

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

## Soupe

山形県 舟形町産『マッシュルーム』のポタージュ  
合鴨スモーク添え

## Poisson

白身魚とオマールエビのボワレ ブイヤベースソース

## Viande

『仙台牛』ヒレ肉とフォアグラのボワレ  
トリュフ入りマッシュポテト添え  
赤ワインソース

パン

## Dessert

苺スイーツ盛合せ  
苺マカロン 苺とチョコレートのパイタルト  
苺とレアチーズのムース 苺のトリュフ 苺のプリン  
バニラアイス 苺ソース

※メッセージプレートを対象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。