

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『銀鮓』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。

Café

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'œuvre

宮城県産『銀鮓』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
合鴨スマーキー添え

Poisson

白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース

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。

Café

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
合鴨スマーキ添え

Poisson

白身魚とオマールエビのポワレ ブイヤベースソース

Viande

『仙台牛』ヒレ肉とフォアグラのポワレ
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。

Café

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。