

LUNCH MENU

国産牛ステーキランチコース

2026/3/2 ~ 2026/5/1

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

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ
菜の花のソース

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り茶わん蒸し
生姜風味のコンソメ餡

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

苺とヨーグルトのティラミス風
桜のソース

コーヒー または 紅茶

LUNCH & DINNER

東北地場産食材鉄板コース

2026/3/2～2026/5/1

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

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ
菜の花のソース

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り茶わん蒸し
生姜風味のコンソメ餡

白身魚の鉄板焼きと蛤 ナージュソース
クレソンのピューレ

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

苺とヨーグルトのティラミス風
桜のソース

コーヒー または 紅茶

LUNCH & DINNER

七つ森コース

2026/3/2～2026/5/1

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

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ
菜の花のソース

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り茶わん蒸し
生姜風味のコンソメ餡

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

白身魚の鉄板焼きと蛤 ナージュソース
クレソンのピューレ

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

苺とヨーグルトのティラミス風
桜のソース

コーヒー または 紅茶

LUNCH & DINNER

七つ森プレミアムコース

2026/3/2 ~ 2026/5/1

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

北海道産ホッキ貝とつぶ貝のマリネサラダ
菜の花のソース

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り茶わん蒸し
生姜風味のコンソメ餡

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

オマールエビと白身魚 蛤 ナージュソース
クレソンのピューレ

『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

苺とヨーグルトのティラミス風
桜のソース

コーヒー または 紅茶

KIDS MENU

キッズコース

～ 2027 / 3 / 31

3,850 円 (会員価格 3,658 円)

除外日：ゴールデンウィーク・お盆・クリスマス・年末年始期間

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