



年末年始ディナーコース

YEAR-END & NEW YEAR DINNER COURSE

2026/ 12/ 31 (木) ~ 2027/ 1/ 2 (土)



Menu

山形県産『最上鴨』(合鴨)とイチジクのコンポート
フランボワーズソース

ゴボウのポタージュ
キノコとベーコンのソテーと共に

宮城県産『ホタテ貝』のポワレと白身魚のロースト
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

- A)『日高見牛』のグリル 里芋のピューレ添え 赤ワインソース
B)『仙台牛』のグリル 里芋のピューレ添え 赤ワインソース

パン

抹茶のガトーオペラ
苺のシャーベット フルーツ

コーヒー または 紅茶

A)12,000 円 (会員価格 11,400 円)

B)15,000 円 (会員価格 14,250 円)