

# LUNCH MENU

## 焼き寿司ランチコース

～ 2027/ 3/ 28

6,600 円 (会員価格 6,270 円)

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日  
※除外日：クリスマス・年末年始



先付け 3 種

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

国産牛と魚介の焼き寿司

宮城県 白石市『白石温麺』

シャーベット

コーヒー または 紅茶

# LUNCH MENU

## 国産牛ステーキランチコース

2026/ 7/ 3 ~ 2026/ 8/ 30

8,800 円 (会員価格 8,360 円)

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日  
※8/13 は営業いたします。

ジャンボン・ペルシェ風  
宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』と牛たんのゼリー寄せ  
レモングラスの香り

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』フィレ (100g) +5,500 円

ご飯 味噌汁 香の物

ピーチメルバ

コーヒー または 紅茶

# LUNCH & DINNER

松倉

2026/ 7/ 3 ~ 2026/ 8/ 30

13,600 円 (会員価格 12,920 円)

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日  
※8/13 は営業いたします。

ジャンボン・ペルシェ風

宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』と牛たんのゼリー寄せ  
レモングラスの香り

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館

宮城県産『ホタテ貝』と白身魚の鉄板焼き 白ワインソース  
甘長唐辛子とエシャロットのコンディメントを添えて

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』フィレ (80g) +5,500 円

焼き穴子のお茶漬け 大葉の香り

ピーチメルバ

コーヒー または 紅茶

# LUNCH & DINNER

## 大倉

2026/ 7/ 3 ~ 2026/ 8/ 30

19,800 円 (会員価格 18,810 円)

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日  
※8/13は営業いたします。

ジャンボン・ペルシェ風

宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』と牛たんのゼリー寄せ  
レモングラスの香り

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

宮城県 亘理町『とうふ処 豆達人』の絹豆腐と焼き『仙台麩』  
『仙台牛』リブローズのすき焼き仕立て

宮城県産『ホタテ貝』と白身魚の鉄板焼き 白ワインソース  
甘長唐辛子とエシャロットのコンディメントを添えて

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』フィレ (80g) +2,200 円

焼き穴子のお茶漬け 大葉の香り

ピーチメルバ

コーヒー または 紅茶

# LUNCH & DINNER

## 笹倉

2026/ 7/ 3 ~ 2026/ 8/ 30

22,000 円 (会員価格 20,900 円)

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日  
※8/13 は営業いたします。

ジャンボン・ペルシェ風

宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』と牛たんのゼリー寄せ  
レモングラスの香り

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

宮城県 亘理町『とうふ処 豆達人』の絹豆腐と焼き『仙台麩』  
『仙台牛』リブローズのすき焼き仕立て

宮城県産『ホタテ貝』とオマールエビの鉄板焼き 白ワインソース  
甘長唐辛子とエシャロットのコンディメントを添えて

『仙台牛』フィレ

焼き穴子のお茶漬け 大葉の香り

ピーチメルバ

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)

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