

LUNCH & DINNER ANNIVERSARY

期間 2023/12/28 ~ 2023/12/29

* 前日 18:00 まで要予約

* 大人2名様より承ります

■ アニバーサリーコース 1 ■

前菜五種盛り合わせ

白菜 干し椎茸 牛蒡 白木耳とクレソン入り鴨（合鴨）出汁の蒸しスープ

お肉も一緒に味わう『岩手で育てた絶品鴨』（合鴨）の自家製北京ダック

オマールエビと茸のマヨネーズ和え 金沙添え

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入りあんかけ炒飯

メッセージプレート付シェフおすすめデザート
苺のプリン

8,800円
(会員価格 8,360円)

* 北京ダックは具材をテーブルにご用意し、お好みのスタイルで巻いてお楽しみいただけます。

LUNCH & DINNER ANNIVERSARY

期間 2023/12/28 ~ 2023/12/29

* 前日 18:00まで要予約

* 大人2名様より承ります

■ アニバーサリーコース 2 ■

前菜五種盛り合わせ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』入り中華風クラムチャウダー

お肉も一緒に味わう『岩手で育てた絶品鴨』（合鴨）の自家製北京ダック

『仙台牛』 リブロースの湯引き 椒麻ソース 時季温野菜添え

海の幸 海老 帆立貝 烏賊入りあんかけ炒飯

メッセージプレート付パティシェのアニバーサリースペシャリテ
苺とルビーチョコレートのオペラ
甘酸っぱい苺のソースとクランブルを添えて

11,000円
(会員価格 10,450円)

* 北京ダックは具材をテーブルにご用意し、お好みのスタイルで巻いてお楽しみいただけます。

LUNCH & DINNER ANNIVERSARY

期間 2023/12/28 ~ 2023/12/29

* 前日 18:00まで要予約

* 大人2名様より承ります

■ アニバーサリーコース3 ■

前菜五種盛り合わせ

海胆と百合根入り宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』上湯スープ

烤鴨餅で包むダック二種の味わい

◆北京ダック 甜麵醬と胡瓜・葱 ◆四川ダック 大葉と赤葱醤

岩手県 大船渡『三陸翡翠あわび』XO醤蒸し 肝ソース
野菜の中華風天ぷら添え

実山椒 慈姑とレタスの炒飯 国産牛サーロインステーキ 蜜椒ソース添え

メッセージプレート付パティシェのアニバーサリースペシャリテ

苺とルビーチョコレートのオペラ

甘酸っぱい苺のソースとクランブルを添えて

13,200円

(会員価格 12,540円)

* 北京ダックは具材をテーブルにご用意し、お好みのスタイルで巻いてお楽しみいただけます。