



Anniversary Course

LUNCH & DINNER

2025/ 9/ 2 (火) ~ 2025/ 11/3 (月・祝)

*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

山形県産『最上鴨』(合鴨)のパテ・ド・カンパーニュ
コンソメジュレと林檎ジャムを添えて

Soupe

さつまいものポタージュ カプチーノ仕立て
メープルシロップの香り

Poisson

宮城県産『ホタテ貝』のポワレと北海道産『ツブ貝』の炙り焼き
キノコのナージュソース ポルチーニ風味

※プラス 1,000 円にてメインディッシュをお肉料理に変更できます。

国産牛のグリル ジューソース
モリーユ茸とマッシュルームのパートフィロー包み

パン

Dessert

レモンのクレームダンジュ
山形県産『シャインマスカット』添え
※メッセージプレートを対象者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。

Cafe

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'oeuvre

山形県産『最上鴨』(合鴨)のパテ・ド・カンパーニュ
コンソメジュレと林檎ジャムを添えて

Soupe

さつまいものポタージュ カプチーノ仕立て
メープルシロップの香り

Poisson

宮城県産『ホタテ貝』のポワレと北海道産『ツブ貝』の炙り焼き
キノコのナージュソース ポルチーニ風味

Viande

仙台牛のグリル ジューソース
モリーユ茸とマッシュルームのパートフィロー包み

パン

Dessert

レモンのクレームダンジュ
山形県産『シャインマスカット』添え
※メッセージプレートを対象者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。

Cafe

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

山形県産『最上鴨』(合鴨)のパテ・ド・カンパーニュ
コンソメジュレと林檎ジャムを添えて

Soupe

さつまいものポタージュ カプチーノ仕立て
メープルシロップの香り

Poisson

宮城県産『ホタテ貝』のポワレと北海道産『ツブ貝』の炙り焼き
キノコのナージュソース ポルチーニ風味

V viande

仙台牛ヒレのグリル ジューソース
モリーユ茸とマッシュルームのパートフィロー包み

パン

Dessert

レモンのクレームダンジュ
山形県産『シャインマスカット』添え
※メッセージプレートを対象者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。

Cafe

コーヒーまたは紅茶