



Anniversary Course

LUNCH & DINNER

2025/ 5/ 2 (土) ~ 2026/ 5/ 31 (日)

* 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

魚介とトマトのマリネサラダ
エストラゴン風味のビネグレット

Soupe

宮城県 登米『伊豆沼農産の生ハム』と
ポーチドエッグ入り カスティーヤスープ

Poisson

白身魚と有頭エビのグリル ブールブランソース
パプリカのコンディメントと共に

パン

Dessert

レモンメレンゲタルト
苺ジェラート添え

※ メッセージプレートを対象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

魚介とトマトのマリネサラダ
エストラゴン風味のビネグレット

Soupe

宮城県 登米『伊豆沼農産の生ハム』と
ポーチドエッグ入り カスティーヤスープ

Poisson

白身魚と有頭エビのグリル ブールブランソース
パプリカのコンディメントと共に

V viande

『日高見牛』サーロインのグリル 温野菜添え
ジュース

パン

Dessert

レモンメレンゲタルト
苺ジェラート添え

※ メッセージプレートを対象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

魚介とトマトのマリネサラダ
エストラゴン風味のビネグレット

Soupe

宮城県 登米「伊豆沼農産の生ハム」と
ポーチドエッグ入り カスティーヤスープ

Poisson

白身魚とオマールエビのグリル ブールブランソース
パプリカのコンディメントと共に

Viande

「仙台牛」サーロインのグリル 温野菜添え
ジュースソース

パン

Dessert

レモンメレンゲタルト
苺ジェラート添え

※ メッセージプレートを対象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。