

# LUNCH MENU

## 焼き寿司ランチコース

～ 2027/ 3/ 28 ( 日 )

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日

6,600 円 ( 会員価格 6,270 円 )

※ 除外日：2026/ 12/ 18 ( 金 ) ～ 2027/ 1/ 3 ( 日 )



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

※メニュー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。 ※お米は国産米を使用しております。  
※料金には消費税・サービス料が含まれます。

# LUNCH MENU

## 国産牛ステーキランチコース

2026/ 11/ 3 ( 火・祝 ) ～ 2027/ 1/ 3 ( 日 )

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日・2026/12/23 ( 水 )・12/24 ( 木 )・12/30 ( 水 )・12/31 ( 木 )

8,800 円 ( 会員価格 8,360 円 )

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

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 (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

ご飯 味噌汁 香の物

ヨーグルトのムースと苺スープ  
アーモンドチュイル

コーヒー または 紅茶

# LUNCH & DINNER

## 松倉

2026/ 11/ 3 ( 火・祝 ) ～ 2027/ 1/ 3 ( 日 )

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日・2026/12/23(水)・12/24(木)・12/30(水)・12/31(木)

13,600 円 ( 会員価格 12,920 円 )

※ 2026/12/23 ( 水 ) ～ 12/25 ( 金 ) ・ 12/30 ( 水 ) ～ 2027/1/3 ( 日 ) のディナータイムは除外となります。

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

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

宮城県産『ホタテ貝』と白身魚の鉄板焼き  
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

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 (110g)

【B】『仙台牛』サーロイン (110g) +3,300 円

【C】『仙台牛』フィレ (80g) +5,500 円

宮城県産『銀鮭』のはらこ飯風ガーリックライス  
和風コンソメスープ

ヨーグルトのムースと苺スープ  
アーモンドチュイル

コーヒー または 紅茶

※メニュー内容は仕入れの状況によって食材が変更になる場合がございます。 ※お米は国産米を使用しております。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

# LUNCH & DINNER

## 大倉

2026/ 11/ 3 ( 火・祝 ) ～ 2027/ 1/ 3 ( 日 )

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日・2026/12/23(水)・12/24(木)・12/30(水)・12/31(木)

19,800 円 ( 会員価格 18,810 円 )

※ 2026/12/23 ( 水 ) ～ 12/25 ( 金 ) ・ 12/30 ( 水 ) ～ 2027/1/3 ( 日 ) のディナータイムは除外となります。

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

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』リブロースのすき焼き仕立て

宮城県産『ホタテ貝』と白身魚の鉄板焼き  
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

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 (110g)

【B】『仙台牛』フィレ (80g) +2,200 円

宮城県産『銀鮭』のはらこ飯風ガーリックライス  
和風コンソメスープ

ヨーグルトのムースと苺スープ  
アーモンドチュイル

コーヒー または 紅茶

# LUNCH & DINNER

## 笹倉

2026/ 11/ 3 ( 火・祝 ) ～ 2027/ 1/ 3 ( 日 )

毎週金曜日・土曜日・日曜日・祝日・2026/12/23 ( 水 )・12/24 ( 木 )

22,000 円 ( 会員価格 20,900 円 )

※2026/12/23 ( 水 ) ～ 12/25 ( 金 ) のディナータイムは除外となります。

※2026/12/30 ( 木 ) ～ 2027/1/3 ( 日 ) はランチタイム、ディナータイム共に除外となります。

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

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  
青のり入りクリームソースと山椒風味のオイル

『仙台牛』フィレ

宮城県産『銀鮭』のはらこ飯風ガーリックライス  
和風コンソメスープ

ヨーグルトのムースと苺スープ  
アーモンドチュイル

コーヒー または 紅茶

※メニュー内容は仕入れの都合によって食材が変更になる場合がございます。 ※お米は国産米を使用しております。

※料金には消費税・サービス料が含まれます。

# KIDS MENU

## キッズコース

～ 2027 / 3 / 31 (水)

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