

LUNCH & DINNER ANNIVERSARY

2024 / 5 / 1 ~ 2024 / 6 / 30

* 前日 18:00 まで要予約
* 大人 2 名様より承ります

ANNIVERSARY COURSE 1

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りビネグレットソースと共に

アスパラガスの冷製スープ
レモングラス香るコンソメジュレと共に

オマールエビのグリル オレンジの香りをのせて
東北の白身魚のポワレと共に
オレンジの香るクリームソースを添えて

国産牛のグリル ラヴィゴットソース
契約農家などから届く野菜のローストを添えて

パン

メッセージ付シェフおすすめデザート
蔵王クリームチーズと抹茶のティラミス

コーヒー または 紅茶

8,800 円
(会員価格 8,360 円)



LUNCH & DINNER ANNIVERSARY

2024 / 5 / 1 ~ 2024 / 6 / 30

* 前日 18:00 まで要予約
* 大人 2 名様より承ります

ANNIVERSARY COURSE 2

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りビネグレットソースと共に

アスパラガスの冷製スープ
レモングラス香るコンソメジュレと共に

オマールエビのグリル オレンジの香りをのせて
東北の白身魚のポワレと共に
オレンジの香るクリームソースを添えて

『仙台牛』リブロースのグリル ラヴィゴットソース
契約農家などから届く野菜のローストを添えて

パン

メッセージ付パティシエのアニバーサリースペシャルティ
サワーチェリーのフォレノワール
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

11,000 円
(会員価格 10,450 円)



LUNCH & DINNER ANNIVERSARY

2024 / 5 / 1 ~ 2024 / 6 / 30

ANNIVERSARY COURSE 5

* 前日 18:00 まで要予約
* 大人 2 名様より承ります

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りビネグレットソースと共に

山形県産『最上鴨』(合鴨)のローストとフォアグラのポワレ
ガストリックソース

アスパラガスの冷製スープ
レモングラス香るコンソメジュレと共に

オマールエビのグリル オレンジの香りをのせて
東北の白身魚のポワレと共に
オレンジの香るクリームソースを添えて

『仙台牛』ヒレのグリル
契約農家などから届く野菜のロースト トリュフ香るマデラソース

パン

メッセージ付パティシエのアニバーサリースペシャルティ
サワーチェリーのフォレノワール
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

16,500 円
(会員価格 15,675 円)

