

LUNCH MENU

国産牛ステーキランチコース

2026/5/2 ~ 2026/6/30

8,800 円 (会員価格 8,360 円)

* ランチは期間内の土日祝日のみとなります

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

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 (150g)
- 【B】『仙台牛』サーロイン (150g) +3,300 円
- 【C】『仙台牛』フィレ (100g) +5,500 円

ご飯 味噌汁 香の物

レモンメレンゲタルト
苺ジェラート添え

コーヒー または 紅茶

LUNCH & DINNER

松倉

2026/ 5/ 2 ~ 2026/ 6/ 30

13,600 円 (会員価格 12,920 円)

* ランチは期間内の土日祝日のみとなります

* ランチおよび平日のディナーは前日正午まで要予約となります

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

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

白身魚と有頭エビ ブールブランソース
パプリカのコンディメントと共に

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

ガーリックライスと和風コンソメスープ

レモンメレンゲタルト
苺ジェラート添え

コーヒー または 紅茶

LUNCH & DINNER

大倉

2026/ 5/ 2 ~ 2026/ 6/ 30

19,800 円 (会員価格 18,810 円)

* ランチは期間内の土日祝日のみとなります
* ランチおよび平日のディナーは前日正午まで要予約となります

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

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』と白身魚の鉄板焼き
ブルブランソース パプリカのコンディメントと共に

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 (130g)
【B】『仙台牛』フィレ (80g) + 2,200 円

ふきのとう味噌の焼きおにぎり
『仙台牛』の牛すじ煮込みを添えて

レモンメレンゲタルト
苺ジェラート添え

コーヒー または 紅茶

LUNCH & DINNER

笹倉

2026/ 5/ 2 ~ 2026/ 6/ 30

22,000 円 (会員価格 20,900 円)

* ランチは期間内の土日祝日のみとなります

* ランチおよび平日のディナーは前日正午まで要予約となります

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

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
ブルブランソース パプリカのコンディメントと共に

『仙台牛』フィレ肉 (80g)

ふきのとう味噌の焼きおにぎり
『仙台牛』の牛すじ煮込みを添えて

レモンメレンゲタルト
苺ジェラート添え

コーヒー または 紅茶

KIDS MENU

キッズコース

～ 2027 / 3 / 31

3,850 円 (会員価格 3,658 円)

除外日：ゴールデンウィーク・お盆・クリスマス・年末年始期間

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