



YEAR - END & NEW YEAR DINNER COURSE

2025/12/26(金)~2026/1/3(土) 12,000円(会員価格 11,400円)

ブリのカルパッチョと季節のフルーツ ビーツのドレッシング

ホテル仕込みのオニオングラタンスープ

オマールエビと宮城県産『ホタテ貝』白身魚のポワレ オレンジ風味のクリームソース

『仙台牛』のグリル フォアグラのフリット添え ペリグーソース ※プラス 3,000 円にて『仙台牛』ヒレ肉に変更できます。

パン

マダガスカル産バニラのアイスクリーム チョコレートブラウニーとベリーコンポート

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。※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。