



Anniversary Course

LUNCH & DINNER

2026/ 1/ 7 (水)～ 2026/ 3/ 1 (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

宮城県産『銀鮭』と真鯛のカルパッチョ
苺とフランボワーズビネガーのドレッシング

Soupe

山形県 舟形町産『マッシュルーム』のポタージュ
合鴨スモーク添え

Poisson

白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース

パン

Dessert

苺スイーツ盛合せ
苺マカロン 苺とチョコレートのパイタルト
苺とレアチーズのムース 苺のトリュフ 苺のプリン
バニラアイス 苺ソース

※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

宮城県産『銀鮭』と真鯛のカルパッチョ
苺とフランボワーズビネガーのドレッシング

Soupe

山形県 舟形町産『マッシュルーム』のポタージュ
合鴨スモーク添え

Poisson

白身魚と有頭エビのポワレ プイヤベースソース

Viande

牛肉の赤ワイン煮込み
トリュフ入りマッシュポテト添え
プラス 1,000 円にてメインディッシュを下記に変更できます。
牛ヒレ肉のグリル
トリュフ入りマッシュポテトと温野菜添え 赤ワインソース

パン

Dessert

苺スイーツ盛合せ
苺マカロン 苺とチョコレートのパイタルト
苺とレアチーズのムース 苺のトリュフ 苺のプリン
バニラアイス 苺ソース

※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

宮城県産『銀鮭』と真鯛のカルパッチョ
苺とフランボワーズビネガーのドレッシング

Soupe

山形県 舟形町産『マッシュルーム』のポタージュ
合鴨スモーク添え

Poisson

白身魚とオマールエビのボワレ ブイヤベースソース

Viaande

『仙台牛』ヒレ肉とフォアグラのボワレ
トリュフ入りマッシュポテト添え
赤ワインソース

パン

Dessert

苺スイーツ盛合せ
苺マカロン 苺とチョコレートのパイタルト
苺とレアチーズのムース 苺のトリュフ 苺のプリン
バニラアイス 苺ソース

※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。