

# *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『銀鮓』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。

## *Café*

コーヒー または 紅茶



# Anniversary Course 2

11,000円  
(会員価格 10,450円)

## *Hors d'œuvre*

宮城県産『銀鮓』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  
合鴨スマーキー添え

## *Poisson*

白身魚と有頭エビのポワレ ブイヤベースソース

## *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  
合鴨スマーカー添え

*Poisson*

白身魚とオマールエビのポワレ ブイヤベースソース

*Viande*

『仙台牛』ヒレ肉とフォアグラのポワレ  
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。

*Café*

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。