Chef's Terrace
DINNER MENU
春のお祝いフレンチ
2024/ 3/ 1 ～ 2024 / 4/ 30

春のお祝いフレンチ
CHEF' S RECOMMENDED COURSE

提供期間：2024/ 3/ 1 ～ 2024/ 4/ 30　　8,800 円（会員価格 8,360 円）

宮城県産『銀鮭』のスモークと魚介のマリネ
人参のヴィネグレット 彩り野菜と共に

筍の焼きリゾットと山形県産『最上鴨』（合鴨）のロースト
コンソメスープと共に

三陸産『とろろ昆布』を纏わせた白身魚のムニエル
蛤のソース

国産牛のステーキ 桜香る蜂蜜のソース

パン

桜のパンナコッタ　春のエスプーマを添えて

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。　※お米は国産米を使用しております。
※契約農家から届く野菜は福島県郡山『鈴木農場』、宮城県仙台『相原農場』などの野菜を使用しております。
※表示価格は消費税・サービス料込みの価格です。　※写真は全てイメージです。

春のお祝いフレンチ
CHEF' S COURSE
提供期間：2024/ 3/ 1 ～ 2024/ 4/ 30

6,600 円（会員価格 6,270 円）

宮城県産『銀鮭』のスモークと魚介のマリネ
人参のヴィネグレット 彩り野菜と共に

筍の焼きリゾットと山形県産『最上鴨』（合鴨）のロースト
コンソメスープと共に

A. 三陸産『とろろ昆布』を纏わせた白身魚のムニエル
蛤のソース

または

B. 桜の葉で巻いた岩手県産『岩中豚』のロースト
エシャロットのグリルとジューソース

パン

桜のパンナコッタ　春のエスプーマを添えて

コーヒー　または　紅茶

春のお祝いフレンチ
CHEF' S PREMIUM COURSE
提供期間：2024/ 3/ 1 ～ 2024/ 4/ 30

11,000 円（会員価格 10,450 円）

宮城県産『銀鮭』のスモークと魚介のマリネ
人参のヴィネグレット 彩り野菜と共に

筍の焼きリゾットと山形県産『最上鴨』（合鴨）のロースト
コンソメスープと共に

三陸産『とろろ昆布』を纏わせた白身魚のムニエル
蛤のソース

『仙台牛』リブロースのグリル 桜香る蜂蜜ソース
＊『仙台牛』ヒレ（＋4,000 円）

パン

桜香る甘酸っぱい苺のムースタルト

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。　※お米は国産米を使用しております。
※契約農家から届く野菜は福島県郡山『鈴木農場』、宮城県仙台『相原農場』などの野菜を使用しております。
※表示価格は消費税・サービス料込みの価格です。　※写真は全てイメージです。