



Chef's Terrace  
DINNER MENU

初夏の南仏『FRENCH BISTRO』ディナー

2024 / 5 / 1 ~ 2024 / 6 / 30

# 初夏の南仏『FRENCH BISTRO』ディナー CHEF'S RECOMMENDED COURSE

提供期間：2024/5/1～2024/6/30

8,800 円 (会員価格 8,360 円)

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て  
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りビネグレットソースと共に

アスパラガスの冷製スープ  
レモングラス香るコンソメジュレと共に

オマールエビのグリル  
東北の白身魚のポワレと共に  
オレンジの香るクリームソースを添えて

国産牛のグリル ラヴィゴットソース  
契約農家から届く野菜のローストを添えて

パン

蔵王クリームチーズと抹茶のティラミス

コーヒー または 紅茶



初夏の南仏『FRENCH BISTRO』ディナー

## CHEF' S COURSE

提供期間：2024/ 5/ 1 ~ 2024/ 6/ 30

6,600 円 (会員価格 6,270 円)

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て  
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りピネグレットソースと共に

アスパラガスの冷製スープ  
レモングラス香るコンソメジュレと共に

A. 『EIGHT CROWNS』のハチミツで漬け込んだ岩中豚のグリル  
ラタトゥイユ添え 南仏スタイル

または

B. オマールエビのグリル  
東北の白身魚のポワレと共に  
オレンジの香るクリームソースを添えて  
(+1,100 円)

パン

蔵王クリームチーズと抹茶のティラミス  
コーヒー または 紅茶



初夏の南仏『FRENCH BISTRO』ディナー

## CHEF' S PREMIUM COURSE

提供期間：2024/ 5/ 1 ~ 2024/ 6/ 30

11,000 円 (会員価格 10,450 円)

色とりどりの野菜に囲まれたアジのマリネ サラダ仕立て  
エストラゴンの風味豊かなハーブ入りピネグレットソースと共に

アスパラガスの冷製スープ  
レモングラス香るコンソメジュレと共に

オマールエビのグリル  
東北の白身魚のポワレと共に  
オレンジの香るクリームソースを添えて

『仙台牛』リブロースのグリル ラヴィゴットソース  
契約農家から届く野菜のローストを添えて  
\*『仙台牛』ヒレ (+4,000 円)

パン

サワーチェリーのフォレノワール  
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

