



All-Day Dining


Chef's Terrace

2026/ 3/ 2 (月) ~ 2026/ 5/ 1 (金)

SPRING LUNCH MENU

春色スイーツ & デリブッフェ ～選べるメインディッシュ～

2026/3/2 (月) ～ 2026/5/1 (金)

////////////////////// メインディッシュを下記からお選びください。  ////////////////////////

A 菜の花とキャベツ トマトのスパゲッティ 平日：3,500円 / 土日祝日：4,000円
(会員価格 3,325円 / 3,800円)

B 鶏もも肉のカチャトーラ ビアンコ 平日：4,000円 / 土日祝日：4,500円
(会員価格 3,800円 / 4,275円)

C 白身魚と有頭エビのポワレ ナージュ仕立て 平日：4,500円 / 土日祝日：5,000円
(会員価格 4,275円 / 4,750円)

D 『日高見牛』サーロインのグリル 温野菜添え
仙台味噌ソース または ジューソース 平日：5,000円 / 土日祝日：5,500円
(会員価格 4,750円 / 5,225円)

E 『仙台牛』サーロインのグリル 温野菜添え
仙台味噌ソース または ジューソース 平日：7,000円 / 土日祝日：7,500円
(会員価格 6,650円 / 7,125円)

KIDS キッズハンバーグステーキプレート (小学生までのお子様) 平日 / 土日祝日：2,300円
(会員価格 2,185円)



スイーツbuffet・モクテルドリンクバーは次のページへ ▶▶▶

※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。

※平日は予約状況によりお席時間を90分制とさせていただきます。土日祝日は90分制とさせていただきます。尚、13:30以降のご入店の場合は営業時間に準じます。



CHERRY BLOSSOMS SWEETS

- 苺のショートケーキ
- バラと紅茶のロールケーキ
- 苺と桜のタルト
- 苺のムース モンブラン仕立て
- ガトーショコラ 苺飾り
- 苺ミルクゼリー
- 桜のパナコッタ
- クレープ

etc.



- 宮城県 登米『伊豆沼農産のジャンボンブラン』とインカのみぎめ ブロッコリーのサラダ
- 魚介マリネと紅芯大根のサラダ
- 梅なめ茸とチキンのサラダ
- シェフおすすめデリ
- 人参のポタージュスープ
- パン

etc.



お客様のドリンクにカスタマイズやアレンジも。

ノンアルコールなので

どなたでもお気軽にご利用いただけます。

紅茶やコーヒーなどのソフトドリンクも

豊富にご用意しております。