

法要コース

期間：2021/4/1～2022/3/31 除外日：Xmas、年末年始

人数：4名様より承ります

ご予約：2日前までにご予約ください

※4/29～5/9にご利用のお客様は4/27までにご予約ください



法要コース

¥7,500

食前の一皿

東北各地より届く野菜と魚介のオードブル

スープ代わりに茶碗蒸し

白身魚とエビのポワレ ブールブランソース

ポルチーニ茸のムースを包んだ宮城県産「森林どり」のバロンティースト
トリュフ風味の赤ワインソース その時季の野菜を添えて

鯛茶漬け

おすすめデザート

コーヒー または 紅茶

《オプションメニュー》

◆お魚料理の変更

オマールエビと白身魚のポワレ ブールブランソース (+ ¥1,000)

◆お肉料理の変更

牛ヒレ肉のブイヨン煮 ワサビ風味のソースと共に
その時季の野菜を添えて (+ ¥1,000)

仙台牛サーロインのグリル グレービーソース

その時季の野菜を添えて (+ ¥3,500)