

---

# LUNCH / DINNER ANNIVERSARY MENU

---

期間：2022/4/27~6/30 / ※前日 18：00 まで要予約

---

## ANNIVERSARY COURSE [1]

”アンティパストミスト“

宮城県『伊豆沼農産生ハム』と苺 自家製モスタルダ  
インサラータ ディ マーレ (魚介マリネ)  
宮城県 鹿島台産『デリシャストマト』とモッツアレラチーズのカプレーゼ  
契約農家等から届く野菜のパーニャカウダ  
宮城県 了美ヴィンヤード&ワイナリーで作った『ニンニク』を和風ディップに仕立てて

岩手県産『岩中豚』の塩漬け

マジョラム香るサルサ ディ ポモドーロのペンネッテ

白身魚と帆立貝のグリル

シチリア産レモンピューレのバターソース

宮城県産『蔵王爽清牛』のステーキ

ポルチーニのリゾット マルサラソース

パン

シェフおすすめデザート

コーヒー または 紅茶

8,000

---

# LUNCH / DINNER ANNIVERSARY MENU

期間：2022/4/27~6/30 / ※前日 18：00 まで要予約

---

## ANNIVERSARY COURSE [2]

”アンティパストミスト“  
宮城県『伊豆沼農産生ハム』と 苺 自家製モスタルダ  
インサラータ デイ マーレ (魚介マリネ)  
宮城県 鹿島台産『デリシャストマト』とモッツアレラチーズのカプレーゼ  
契約農家等から届く野菜のバーニャカウダ  
宮城県 了美ヴィンヤード&ワイナリーで作った『ニンニク』を和風ディップに仕立てて

岩手県産『岩中豚』の塩漬け  
マジョラム香るサルサ デイ ポモドーロのペンネッテ

川俣シャモのコンソメとトリュフ香るラビオリ

白身魚と帆立貝のグリル  
シチリア産レモンピューレのバターソース

『仙台牛』リブローズのステーキ  
ポルチーニのリゾット マルサラソース

パン

アニバーサリーデザート

コーヒー または 紅茶

10,000

---

# LUNCH / DINNER ANNIVERSARY MENU

---

期間：2022/4/27~6/30 / ※前日 18：00 まで要予約

---

## ANNIVERSARY COURSE [3]

”アンティパストミスト“

宮城県『伊豆沼農産生ハム』と苺 自家製モスタルダ  
インサラータ デイ マーレ (魚介マリネ)  
宮城県 鹿島台産『デリシャストマト』とモッツアレラチーズのカプレーゼ  
契約農家等から届く野菜のバーニャカウダ  
宮城県 了美ヴィンヤード&ワイナリーで作った『ニンニク』を和風ディップに仕立てて

岩手県産『岩中豚』の塩漬け

マジョラム香るサルサ デイ ポモドーロのペンネッテ

川俣シャモのコンソメとトリュフ香るラビオリ

宮城県 石巻 十三浜産『アワビ』とロブスターのマリニエール

『仙台牛』ヒレのグリル

契約農家から届く野菜のロースト トリュフ入りマデラソース

パン

アニバーサリーデザート

コーヒー または 紅茶

15,000