
DINNER MENU

期間：2021/9/1～2021/11/30

人数：1名様より承ります

仙台牛ステーキコース

お好みのグラム計り売りコース

¥ 8,000

宮城県 登米 「伊豆沼農産」の生ハムと三陸産 海の幸カルパッチョの前菜盛り合わせ

ステーキ / 下記より1品お選びください

- 【A】仙台牛 リブローズ (150g)
- 【B】仙台牛 サーロイン (120g)
- 【C】仙台牛 ヒレ (100g) (+ ¥4,000)

ご希望のグラムでご用意いたします

- ◆仙台牛リブローズ (10g / ¥350)
- ◆仙台牛サーロイン (10g / ¥550)
- ◆仙台牛ヒレ (10g / ¥1,000)

仙台名物「牛たん」の茶漬け

デザート

コーヒーまたは紅茶

シーズンメニュー「秋」

地場産食材と仙台牛ステーキコース

¥12,000

宮城県 登米 「伊豆沼農産」の生ハムと三陸産 海の幸カルパッチョの前菜盛り合わせ

仙台名物「牛たん」の生春巻き 香味味噌添え

宮城県産 ホタテ貝とふかひれ（気仙沼加工）

ブイヤベースティールのミルフィーユ仕立て

宮城県産 銀鮭のポワレと舟形町のマッシュルームとナッツの香り

エイグルドゥーソース

仙台牛リブロースと焼き野菜3種

ガーリックライス 仙台牛すじの味噌煮込み添え

デザート

コーヒー または 紅茶

宮城県産 活鮑と仙台牛ステーキコース

¥15,000

宮城県 登米 「伊豆沼農産」の生ハムと三陸産 海の幸カルパッチョの前菜盛り合わせ

宮城県産 ホタテ貝とふかひれ（気仙沼加工）

ブイヤベースティールのミルフィーユ仕立て

やわらかく蒸し焼きにした宮城県産「活鮑」と宮城県 石巻 十三浜産「わかめ」

山形県最上地域産「舞茸」のバター焼きと里芋、銀杏の鉄板焼き添え

ステーキ / 下記より1品お選びください

【A】仙台牛リブローズ（150g）

【B】仙台牛サーロイン（150g）（+ ¥3,000）

【C】仙台牛ヒレ（100g）（+ ¥5,000）

仙台名物「牛たん」の茶漬け

デザート

コーヒーまたは紅茶

KIDS MENU

期間：～2022/3/31 人数：1名様より承ります

キッズコース

¥ 2,500

コーンスープ

ワンプレート

- ◆ビーフステーキ
- ◆フライドポテト
- ◆ラザニア
- ◆焼き野菜

ご飯

バニラアイスクリーム