

# MENU

## 宮城県産バターナッツカボチャ

バターのようなねっとりとなめらかで、ナッツのようなこくのある  
甘みのカボチャをそのままスープにいたしました。

## 旬彩盛り合わせ

宮城県産鰹の低温調理／甘鯛の御造り／炙り帆立の落味噌ミルフィーユ  
ズワイガニと胡瓜の酢物／小茄子の水晶煮／プチトマトジュレ掛け  
トリュフのクロスティーニ／伊達鶏のナッツ風味ロースト／

## カッペリーニ／蔵王産モッツアレラ

八島シェフ厳選の甘味豊富なトマトとソース、  
蔵王チーズアトリエ“モッツアオ”のモッツアレラチーズと共に  
冷製パスタ”カッペリーニ”をお楽しみください

## 本日鮮魚 / オマール海老

濃厚な旨みのオマール海老と旬鮮魚をグリルで仕上げました  
宮城県産パプリカのソースでお召し上がりいただきます

## お口直し

プラムのジェラートでさっぱりとお口直しを

## シャラン産 鴨胸肉

ゆっくり丁寧に時間を掛けて鴨肉の旨みを閉じ込めました  
宮城県産ブルーベリーの果実味たっぷりのソースと共に

## 本日のシェフ特製デザート

八島シェフ特製デザートをご準備いたします

パン/カフェ/お菓子

※当日の仕入れにより内容が変更になる場合がございます

Chef T.Yashima  
October 2024

## 日本酒・ワインペアリング

- ・宮城の酒5種類 ￥4,180
- ・勝山5種類 ￥4,730  
※勝山6種類に変更  
※暁→ダイヤモンド暁に変更  
+ ¥1,100  
+ ¥2,200
- ・日本酒3種類・ワイン2種類 ￥4,950  
※プレミアムに変更  
※暁→ダイヤモンド暁に変更  
+ ¥2,750  
+ ¥2,200
- ・ワイン4種類 ￥4,840  
※プレミアムに変更  
+ ¥2,750
- ・ワイン5種類 ￥5,940  
※プレミアムに変更  
+ ¥3,300

複数の日本酒、ワインを少量(約各50ml・元のみ1/2)ずつお試しください  
また、グラス一杯から追加でご注文承りますので、お気軽にスタッフまでお声掛け下さい  
※価格は税込料金になっております ※サービス料10%を別途頂戴いたします

KATSUYAMA

- あかつき- 純米大吟醸  
遠心しぼりで醪を分離しエッセンスのみを  
低温抽出した高純度のお酒
- れん- 純米大吟醸  
丁寧に醸した醪から人の手を加えず、  
丁寧にエッセンスを抽出しました。
- でん- 純米大吟醸  
豊かな米の旨みと芳純でしっかりとした  
味わいが印象的なお酒
- れい- 純米吟醸  
マスクメロンの様な果実香と  
お米の旨味を表現した低アルコール酒
- けん- 純米吟醸  
穏やかで綺麗な香りと上品で滑らかな  
飲み心地が印象の食中酒
- げん- 純米大吟醸  
高貴な甘さと熟成した果実の薫を  
表現したお酒 (1杯 25ml)

## 宮城の酒

-蔵王 純米大吟醸 prototype

「酒蔵の中で酒香を漂わせ人を酔わせる  
華となるお米」蔵の華”を使用し、濃密な  
旨みを持たせながら透明感ある逸品

-黄金澤 純米大吟醸「金賞受賞酒」

瑞々しい苺を思わせる華やかな香り、  
和三盆のような甘さと凛とした酸が調和。  
軽やかで芯のあるお酒です。

-美祿 純米吟醸ひやおろし 秋月の露しづく

酒造好適米 雄町を100%使用することで  
生まれるふくよかな味わいと、口内に広がる  
穏やかな香りが特徴。

-田林(でんりん) 秋あがり 生酏特別純米原酒

生酏造りの酸とふくらむ旨味が夏を越して、  
口当たりは柔らかく膨らみのある味わいと  
印象に残る辛味と酸味、しっかりとした旨味

-萩の鶴 Mグリーン

強めの酸に柔らかい甘さが絶妙の味わい。  
白ワインのようですが、しっかりと日本酒を  
表現しております。

# MENU

## Miyagi Butternut Squash

Warm soup made from miyagi's Butternut Squash  
Sticky and smooth like butter and rich like nuts  
I made the sweet Butternut Squash directly into soup.

## Seasonal Appetizer Assortment

Miyagi bonito mi cuit / Red Bream sashimi /  
Grilled Scallops with miso mille-feuille /  
Vinegary salad of cucumber and snow crab /  
Braised baby eggplant in a delicate broth / Cherry tomato with jelly /  
Truffle crostini / Roasted Date chicken with a nutty aroma

## Cappellini with Zao Mozzarella

Savor this chilled pasta with selected sweet tomatoes  
and Mozzarella from Zao Cheese Atelier "Mozzao"

## Ishinomaki Blackthroat Seaperch/Lobster

Grilled blackthroat seaperch and Lobster  
Served with a sauce made from Miyagi-grown peppers

## Sorbet

A refreshing plum sorbet to cleanse your palate

## Challan duck breast

Shozan style slow-roasted Challan duck breast,  
Accompanied by a vibrant sauce made from Miyagi blueberries.

## Dessert of the Day

Yamagata Shine Muscat Terrine with frozen yogurt gelato

Bread / Café / Petit four

※Menu may change depending on availability of the ingredients



Chef T.Yashima  
September 2024

## Sake Pairing

Katsuyama 5 items (LEI·KEN·DEN·AKATSUKI·GEN) ¥4,400  
Katsuyama 6 items (LEI·KEN·DEN·REN·AKATSUKI·GEN) ¥5,500

## Sake/Wine Pairing

Katsuyama 3 items (LEI·KEN·AKATSUKI) and wine 2 items ¥4,950  
[Premium]  
Katsuyama 3 items (AKATSUK·DEN·GEN) and wine 2 items ¥7,700  
Change Akatsuki to Diamond +2,200

## Wine Pairing

Wine 4 items ¥4,400  
Wine 4 items [Premium] ¥7,590  
Wine 5 items [Premium] ¥9,240

\*  
Each serving for pairing is 50ml (GEN: 25ml).  
Feel free to order by the glass as well

Junmai Dai Ginjo (50ml) -AKATSUKI-  
The flag-ship sake of Katsuyama produced with centrifuge  
separation method extracting only the pure essence of sake at low  
temperatures

Junmai Dai Ginjo (50ml)  
-REN-  
The essence was carefully extracted from the finely brewed mash  
using a competition-class method.

Junmai Dai Ginjo (50ml)  
-DEN-  
Rich umami of rice and aromatic, robust impression

  
KATSUYAMA

Junmai Ginjo (50ml) -LEI-  
Semi-sweet low-alcohol sake that captures the fruity aroma of  
muskmelon and the umami of rice

Junmai Ginjo (50ml) -KEN-  
Katsuyama's signature sake with its gentle, clean aroma and  
elegant, smooth texture

Junmai Dai Ginjo (25ml) -GEN-  
A refined sweetness and the aroma of ripened fruit

\*Prices include tax. \*10% service charge will be added