



☆Lunch Shozan ¥5,940

☆Lunch 1メインコース ¥4,400

(魚料理または肉料理)

※価格はすべて税込料金になっております
またサービス料10%を別途頂戴いたします

【SAKE Flight(飲み比べ)】

【入門】献-KEN-・鷄-LEI-・伝-DEN-
¥1,980

【個性派】簾-REN-・鷄-LEI-・元-GEN-
¥2,310

【洗練】献-KEN-・簾-REN-・暁-AKATSUKI-
¥3,080

【プレミアム】暁-AKATSUKI-・伝-DEN-・元-GEN-
¥3,300

【勝山5種類】献-KEN-・鷄-LEI-・伝-DEN-
暁-AKATSUKI・元-GEN-
¥4,730

【勝山6種類】献-KEN-・鷄-LEI-・伝-DEN-
簾-REN-・暁-AKATSUKI・元-GEN-
¥5,830

上記メニューは50mlです(元-GEN-は25ml)
銘酒勝山を少量ずつお試しください

追加でグラス一杯から、また日本酒、ワインのペアリングも
ございますので、お気軽にスタッフまでお声がけください

Chef T. Yashima
October, 2024

MENU

シェフ特製 前菜盛り合わせ

八島シェフ特製の前菜を盛り合わせでご準備いたします

スープ

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。

カプレーゼ

八島シェフ厳選の甘味豊富なトマトと
蔵王町チーズアトリエ“モツァアオ”のモツァレラで
イタリアの定番、カプレーゼに仕上げました

※スープとチェンジ + ¥330

※追加 + ¥1,100

本日の鮮魚

鮮魚の香ばしいグリルを

さっぱりと酸味を感じる香味野菜のソースで

登米産 田んぼ豚

銘酒勝山の酒粕を食べて育った田んぼ豚は、
脂の甘さと、しっかりした旨みが特徴的

その旨みを逃さずソーデーで仕上げ、粒マスタードでご堪能下さい

本日のデザート

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

KATSUYAMA



SUPREME SAKE FOR THE NOBLEMAN
SINCE1688

献

純米吟醸(1杯 50ml)
-けん-
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

鷄

純米吟醸(1杯 50ml)
-れい-
マスクメロンのような
果実香とお米の旨味を
表現した低アルコール酒

簾

純米大吟醸(1杯 50ml)
-れん-
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。

暁

純米大吟醸(1杯 50ml)
-あかつき-
遠心しほりで酒粕を分離
しエッセンスのみを低温
抽出した品格のあるお酒

伝

純米大吟醸(1杯 50ml)
-でん-
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

元

純米大吟醸(1杯 25ml)
-げん-
高貴な甘さと熟成した
果実の薫を表現したお酒