



# 2024 Christmas Lunch

## 日本酒・ワインペアリング

★勝山4種類	¥ 5,830
★宮城の酒4種類(勝山『暁』含む)	¥ 5,280
暁→ダイヤモンド暁に	+ ¥ 2,750
★勝山2種類・ワイン2種類	¥ 7,700
暁→ダイヤモンド暁に	+ ¥ 2,750
★ワイン3種類	¥ 4,950
★プレミアムワイン3種類	¥ 9,350
乾杯酒	
☆シャンパーニュ	¥ 1,210
☆ドン・ペリニオン	¥ 3,300

※上記ペアリング御注文の方(各60ml)

一杯約40ml~50ml(元・貴腐ワイン:20ml~25ml)  
複数の日本酒、ワインを少量ずつお試しください

追加でグラス一杯からご注文頂けます  
お気軽にスタッフまでお声がけください

## MENU

**宮城県産 鮭／モッツアレラチーズ**  
蔵王町チーズアトリエ“モッツアオ”のモッツアレラチーズを  
宮城県産 鮭でロールしました

**三陸産 鮑と帆立／東北の旬野菜 テリーヌ**  
三陸産鮑と帆立、東北の旬野菜を贅沢にゼリーで寄せて  
テリーヌに仕立てました

**鹿児島産 白姫海老 ビスクスープ**  
エビの殻から凝縮した旨みを抽出したビスクスープ  
白姫海老と共に濃厚な味わいをご堪能下さい

**仙台黒毛和牛とほほ肉の煮込み  
フレッシュトリュフ**  
時間を掛けてゆっくりじっくりと煮込み、とろける柔らかさに仕上げました  
相性抜群のポテトピューレとフレッシュトリュフのスライスと共に

**シェフ特製 聖夜のデザート**

パン/カフェ/お菓子

※当日の仕入れにより産地及び内容が変更になる場合がございます

December 2024 Chef T.Yashima

