

# 2024 Christmas Dinner

## 日本酒・ワインペアリング

★勝山 6種類 ￥ 5,830  
★宮城の酒6種類(勝山『暁』含む) ￥ 5,280  
暁→ダイヤモンド暁に + ￥ 2,750

★勝山3種類・ワイン2種類 ￥ 7,700  
暁→ダイヤモンド暁に + ￥ 2,750

★ワイン5種類 ￥ 9,350  
★プレミアムワイン5種類 ￥14,850

### 乾杯酒

☆シャンパーニュ ￥ 1,210  
☆ドン・ペリニョン ￥ 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 鯛 / モッツアレラチーズ  
蔵王町チーズアトリエ“モッツァオ”のモッツアレラチーズを  
宮城県産 鯛でロールしました

フォアグラ 寿司 / 岩手県産 鴨胸肉  
フォアグラは甘味のある醤油ベースのソースを絡め  
宮城県産ひとめぼれと海苔で軍艦巻きにしました。  
岩手県産鴨胸肉の燻製と共に召し上がり下さい

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

オマール海老 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  
オマール海老と共に濃厚な味わいをご堪能下さい

本日の鮮魚 ヴァプール シャンパンソース  
脂ののった旬鮮魚を最高級シャンパン“ドンペリニョン”を纏わせ  
旨みを閉じ込めふっくらと蒸しあげました  
シャンパンソースと共にキャビアでお楽しみください

仙台牛フィレ ロースト  
フレッシュトリュフ ポルチーニクリームソース  
低温で時間を掛け火入れしたShozanスタイル  
ポルチーニ茸のクリームソースに香り高い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