



日本酒・ワインペアリング

勝山 5 種類 ¥3,960
 (鶉・献・伝・暁・元)

入門 勝山3種類 ワイン2種類 ¥4,620
 (鶉・献・暁)(白・赤ワイン)

プレミアム 勝山3種類 ワイン2種類 ¥7,150
 (伝・暁・元)(白・赤ワイン)

一杯50ml(元:25ml)複数の日本酒、
 ワインを少量ずつお試しいただけます
 追加でグラス一杯からご注文頂けます
 ワインだけのペアリングもございます
 お気軽にスタッフまでお声がけください



Chef T.Yashima
 August 2023

はじまりの一皿

赤エビと蔵王産モツツアレラ

蔵王町チーズアトリエ“モツツアオ”のモツツアレラチーズを
 赤エビで包み、手巻寿司風に仕上げました

前 菜

千葉産 金目鯛

新鮮な金目鯛をカルパッチョでご堪能ください。

カッパーリーニ

蔵王のトマトと鹿島台のデリシャストマトジュースで
 冷製パスタ“カッパーリーニ”でお楽しみください

蔵王産 とうもろこし

そのまま食べられ生でも甘いとうもろこしを
 甘みと香りを楽しみながらお楽しみください

メイン/魚料理・肉料理

石巻産 のどぐろとオマール海老

のどぐろとオマール海老を表面からゆっくり火を通し焼き上げました
 オマール海老の香り漂うビスコースでお召し上がりいただけます

仙台牛フィレ

低温でじっくりと火入れしたShozanスタイル
 トリュフソースで

デザート

本日のデザート

シェフ特製のデザートをご準備しております

パン/カフェ/お菓子



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



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



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



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



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