

Shozan





Standard コース 全6品 ¥9,900
 メイン二皿(魚料理と肉料理)

※メイン一皿(魚料理もしくは肉料理)ご希望の
 お客様は 全5品 ¥8,250でご注文いただけます

※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

日本酒・ワインペアリング

勝山 5 種類 ¥4,400
 (鶺・献・伝・暁・元)

入門 勝山3種類 ワイン2種類 ¥4,950
 (鶺・献・暁)(白・赤ワイン)

プレミアム 勝山3種類 ワイン2種類 ¥7,480
 (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ください
 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さいます
 お気軽にスタッフまでお声がけください

Chef T.Yashima
 January 2024

はじめの一皿

勝山“鶺”酒粕グリッシーニ 蔵王産モッツアレラと生ハム

蔵王町チーズアトリエ“モツァオ”のモッツアレラチーズと
 生ハムを酒粕を使い焼いたグリッシーニと共に楽しみください

前 菜

長崎産 サワラ

長崎産サワラのミキューを出汁醤油のジュレと共に
 お召し上がり下さいませ

スープ

宮城県産 さつまいも

宮城県産さつまいもの甘さを活かし
 そのままスープにいたしました

メイン/魚料理・肉料理

本日の鮮魚

西京漬けた北海道産ブリをじっくりと焼き上げ
 柚子香る白味噌仕立てのソースで

宮城県産 黒毛和牛

Shozanスタイルの低温で時間をかけじっくりと火入れた
 ローストビーフをご堪能下さい

デザート

本日のデザート

シェフ特製デザートを、ジェラートと共に
 パン/カフェ/お菓子

KATSUYAMA

 SUPREME SAKE FOR THE NOBLEMAN
 SINCE1688

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

※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

※上記は日本酒ペアリング勝山5種類の順となっております