



CHRISTMAS SPECIAL
DINNER COURSE MENU

20,000 円

— アミューズ —

旬のいちごとブラータチーズのハニートースト

— 前菜 —

活オマールと帆立のミキュイ ゆり根のモンブラン仕立て
キャビア添え 西洋わさびのアクセント

— 温前菜 —

菊芋と蕎麦の実のひとくちリゾット 焼きウニと貝の泡をあしらって

— 魚料理 —

魚介と寒平目のパイ包み焼き

— 肉料理 —

仙台牛フィレのロースト じゃがいものテリーヌ
マッシュルームのピューレ スノートリュフ

— デザート —

柚子とホワイトチョコのスノードーム

DINING

SECOND FLOOR