



FOOD MENU

SEAFOODS

厳選した魚介類を盛り合わせた一品。新鮮な海の香りと、五感を刺激する至福のハーモニーをご堪能ください。

オーシャンプラッター	1人前	¥1,200
Ocean platter	2人前	¥2,400

STARTER

¥1,000～

シャルキュトリープラッター
Charcuterie Platter

バターミルクフライドチキン
Buttermilk Fried Chicken

フレッシュモッツアレラとトマトのカプレーゼ
Fresh Mozzarella and Tomato Caprese

フィッシュ&チップス
Fish and Chips

and more...

VEGETABLES (SALADS)

¥800～

ステージからの音が重なり合うように、大地の恵みが一皿の上で華麗なシンフォニーを奏でます。

サラダアンサンブル
Salad Ensemble

ベストオブシーザーサラダ
Best of Caesar Salad

MAINDISH

¥1,800～

国産和牛や厳選銘柄豚のグリル
Grilled domestic Wagyu beef and carefully selected pork

宮城県産森林鶏のスパイシーロースト
Spicy roasted Miyagi Prefecture forest chicken

and more...

ADDITIONS

¥1,200～

パスタを浮かべた厳選牡蠣のクラムチャウダー
Clam chowder with selected oysters and pasta

海老とトマトのスパイシーハーブフォー
Spicy herb pho with shrimp and tomato

ハウスメイドローストビーフのルーベンサンド
Reuben sandwich with house-made roast beef

and more...

BAR FOOD

¥500～

スティックベジタブルディップ
Stick vegetable dip

バーボンガナッシュ
Bourbon ganache

ミックスナッツ&ドライフルーツ
Mixed nuts and dried fruits

ラムレーズンバター
Rum raisin butter

イタリア産オリーブのマリネ
Italian olive marinade

and more...

DESSERT

¥800～

お好きな洋酒がゆっくりと染み渡るババ。
一口ごとに広がる豊かな香りと味わいが特別な夜を彩ります。

ババ・アンサンブル
Baba Ensemble

蔵王クリームチーズのバスクチーズケーキ
Basque cheesecake made with Zao cream cheese

ヘーゼルナッツとショコラの濃厚テリーヌ
Rich hazelnut and chocolate terrine

and more...

その時期に一番美味しいフルーツを厳選し、
その持ち味を最大限に引き出した贅沢なパルフェをご堪能ください。

今宵を彩る季節のフルーツパルフェ
Seasonal fruit parfait to brighten up your evening

※メニューや価格は予告なく変わる場合がございます。 ※価格は全て税込表記です。