

DESSERTS



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

今宵を彩る季節のフルーツパルフェ ¥1,800
Seasonal fruit parfait

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。

ババ・アンサンブル ¥1,000
Baba Ensemble

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。

蔵王クリームチーズのバスクチーズケーキ ¥1,000
Basque cheesecake made with cream cheese

ヘーゼルナッツとショコラの濃厚テリーヌ ¥1,000
Rich hazelnut and chocolate terrine

ご予約の方は
こちらから



最新情報は
Instagramを
チェック！



sz
FOOD MENU

sz **LIVE RESTAURANT**
Premium sound, Precious time...

〒980-0803 宮城県仙台市青葉区国分町2丁目15-2
グランパレビル1F

[電話番号] 022-797-5519



オーシャンプラッター



大泉にんにく豚のグリエ マデラソース



SEAFOODS

オーシャンプラッター 1名様あたり ￥800
Ocean platter (2名様分よりご注文承ります。)
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。

STARTERS

シャルキュトリーアソート ￥1,200
Charcuterie assortment
厳選された生ハムとサラミの盛り合わせ。
切りたての香りと濃縮された肉の旨味をお楽しみください。

フレッシュモッツアレラとトマトのカプレーゼ ￥1,500
Fresh mozzarella and tomato caprese

フィッシュ&チップス ￥1,000
Fish & Chips
揚げたての白身魚にポテトを添えた英国の定番料理。
ライブの音色とともに本場の味をぜひご堪能ください。

牛肉とパクチーのベジタブル生春巻 ￥1,000
Beef and coriander vegetable spring rolls
爽やかなパクチーとじっくり牛肉を巻いた野菜たっぷりヘルシー生春巻き。
ナンプラーソースで。

トリュフ香る伊達鶏とフォアグラのバロティーヌ ￥1,500
Truffle-scented chicken and foie gras ballotine

VEGETABLES

サラダアンサンブル ￥1,400
Salad ensemble
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。

ベスト オブ シーザーサラダ ￥1,000
Best of caesar salad - Romaine Lettuce with Parmigiano
風味豊かなパルミジャーノとロメインレタスのシンプルに仕上げた定番サラダ。

MAIN DISH

大泉にんにく豚のグリエ マデラソース ￥2,500
Grilled garlic pork with Madeira sauce
低温調理した肩ロース肉の表面を焼きコクのあるソースで。
添えたパイナップルがアクセントに。

仙台牛のロースト パルサミコと西洋わさび添え ￥3,200
Roasted Sendai beef with balsamic and horseradish
しっとりとローストしたA5ランクの仙台牛。パルサミコ芳醇な香りと西洋わさびで。

国産鶏のスパイシーロースト ￥1,800
Spicy roasted domestic chicken
芳醇なスパイスの香りをまとったローストチキンに爽やかな柑橘の酸味を添えて。

本日の鮮魚とホタテのポワレ ラヴィゴットソース ￥1,800
Today's fresh fish and scallops sauteed with ravigote sauce

ADDITIONS

パスタを浮かべた厳選牡蠣のクラムチャウダー ￥1,300
Clam chowder with selected oysters and pasta

海老とトマトのトムヤムヌードル ￥1,200
Tom yum noodles with shrimp and tomatoes
鮮やかな海老と甘酸っぱいトマトが織りなす
香り豊かなトムヤムクンにヘルシーなフォーを添えて。

旬の果物を使った冷製パスタ ￥1,600
Cold pasta with seasonal fruits
瑞々しい旬の果物を味わう冷製パスタ。季節の恵みを舌で感じる贅沢なひとときを。

バターミルク フライドチキン ￥1,000
Butter milk fried chicken

ハウスメイド ローストビーフのルーベンサンド ￥1,200
Reuben sandwich with house-made roast beef

スタンダード クラブハウスサンド ￥1,200
Standard clubhouse sandwich

BAR FOOD

スティックベジタブルディップ ￥800
Vegetable stick dip
スティック状にカットした新鮮な野菜を特製の冷製パーニャカウダソースで。

バーボンガナッシュ ￥500
Bourbon ganache
口に含んだ瞬間にカカオの深い味わいとメーカーズマークが持つ
華やかなアロマが絶妙なハーモニーを奏でます。

ミックスナッツ&ドライフルーツ ￥700
Mixed nuts and dried fruits

ラムレーズンバター ￥600
Rum raisin butter
演奏の調べと共に、芳醇な香りが口の中でとろけるラムレーズンバター。

イタリア産オリーブのマリネ ￥800
Italian olive marinade

季節野菜のピクルス ￥500
Seasonal vegetable pickles
季節の野菜を盛り込みシャキッとした食感も美味しい
オリエンタルな香りが纏う一品。

ローディット フライ ￥1,000
Loaded Fries - French Fries with Cheddar, Bacon & Spices
芳醇なチェダーチーズに香ばしいベーコン、
香り豊かなスパイスを効かせた大人のためのフライドポテト。

金華鯖とエシャレットのポテトサラダ ￥500
Mackerel and shallot potato salad

チーズアソート ￥1,500
Cheese assortment

※価格は全て税込表記です。※写真はイメージです。