

MAIN DISH



大泉にんにく豚の グリエ マデラソース

Grilled Oizumi garlic pork
with Madeira sauce

¥2,500

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 バルサミコと西洋わさび添え

¥3,200

Roasted Sendai beef with balsamic and horseradish

しっとりとしたA5ランクの仙台牛。バ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 シェフの気まぐれなソース

¥1,800

Today's fresh fish and scallops sauteed in chef's special sauce

本日仕入れの鮮魚と帆立貝柱をカリッと焼き上げます。
シェフの気まぐれで本日のソースも決まります。

ADDITIONS

ムーンライトオイスターチャウダー

¥1,600

Moonlight Oyster Chowder

厳選された牡蠣の濃厚な風味がぎゅっと詰まった当店自慢のクラムチャウダーソースで。

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

Buttermilk fried chicken

スタンダードクラブハウスサンド

¥1,200

Standard clubhouse sandwich

三陸サバのコンチェルトプッタネスカ

¥1,600

Sanriku Mackerel Concerto Puttanesca

イタリアのナポリを代表する酸味と辛みの効いたトマトソースに三陸産のサバを合わせました。

今月の一押し!ジャズが香るパスタセレクション

¥1,300～

This month's recommendation! A selection of pasta dishes with a jazzy flavor

厳選した旬の食材を最適な調理法で仕上げた限定メニュー。



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バ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を纏う一品。

ローディットフライ

¥1,000

Roasted fries

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。

魚介とオリーブのアイオリポテトサラダ

¥800

Seafood and olive aioli potato salad

にんにくの香るアイオリソースで和えたポテトサラダ。ちょっとした箸休めにも。

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。



FOOD MENU

Weekday

COURSE MENU

平日限定 シェフのおまかせコース

Weekday-Only Chef's Choice Course

お一人様 ¥5,000

amuse

ひとくちのおもてなし

A bite of hospitality

entrée

魚介と旬野菜のサラダ仕立て

Seafood and seasonal vegetable salad

pâtes

本日のパスタ

Today's pasta

viandes

宮城県産大泉にんにく豚のグリエ ～マデラソース～

Grilled Oizumi Garlic Pork from Miyagi Prefecture - Madeira Sauce

dessert

本日の焼き菓子とジェラート

Today's baked goods and gelato

※当日の仕入れ状況により、食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。

ご予約の方は
こちらから



最新情報は
Instagramを
チェック!



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
[電話番号] 022-797-5519

DESSERTS



今宵を彩る季節のフルーツパルフェ ¥1,800
Seasonal fruit parfait to brighten up your evening
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。

本日のアイスクリームとシャーベット ¥1,000
Today's Ice Cream and Sorbet
季節を感じるしっとりアイスクリームと
さっぱりシャーベットの盛り合わせ。

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 Zao 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

SEAFOODS



オーシャンプラッター
Ocean platter

1名様あたり ¥800
(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。

海老とパクチーとチキンの生春巻き ¥1,000
Shrimp, coriander and chicken fresh spring rolls

爽やかなパクチーにしっかりとサラダチキンとぷりぷりな海老を巻いた
野菜たっぷりヘルシーな生春巻。ナンプラーソースで。

みやぎサーモンとアボカドのタラゴンタルタル ¥1,000
Miyagi salmon and avocado tarragon tartare

とろけるような食感と甘みが特徴の高品質ブランド《みやぎサーモン》。
濃厚なアボカドと爽やかで甘い香りの自家製タラゴンタルタルソースで。

ハモンセラノの生ハムカツ ¥600
Serrano Jamon Cutlet

スペイン産ハモンセラノをビールの衣で外はカリカリ中はしっとりと
仕上げています。J'Zが提案する新しいハムカツです。

真いわしのスペイン風酢漬け ~ボケロネス~ ¥800
Spanish-style pickled sardines - Boquerones

新鮮な真鯛を白ワインビネガーで酢締めし、
オリーブオイルでマリネしたスペインタパスの定番料理。

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

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。

※価格は全て税込表記です。※写真はイメージです。