

# GRAND MENU



## SALAD

- ◆ 温泉卵と蔵王チーズのシーザーサラダ  
とろとろ卵とチーズが濃厚なドレッシングをたっぷりかけてどうぞ  
Small 800YEN (税サ込) Large 1,200YEN (税サ込)
- ◆ シラスと旬野菜の和風サラダ  
自家製ドレッシングで味わうカリカリ食感が楽しいサラダ  
Small 750YEN (税サ込) Large 1,000YEN (税サ込)
- ◆ 彩り野菜のスティックサラダ 仙台味噌ディップ  
仙台味噌をマヨネーズと合わせた白ディップ&バーニャソースと合わせた赤ディップの  
2つのソースで新鮮地場産の野菜を召し上がれ  
1,200YEN (税サ込)

## SOUP

- ◆ 仙台麩と濃厚チーズのオニオングラタンスープ  
スープを吸った仙台麩ととろけるチーズがたまらない一品  
600YEN (税サ込)
- ◆ 野菜たっぷりミネストローネスープ  
ゴロゴロの野菜がたっぷり入った食べ応え満点スープ  
600YEN (税サ込)

## FISH&MEAT

- ◆ 本日のお魚料理  
その日の仕入れ魚によってメニューが変わります スタッフまでお尋ねください  
1,400YEN (税サ込)
- ◆ 県産ポークカツレツ 仙台味噌仕立ての特製ソース  
旨味が凝縮したヒレ肉を香ばしく揚げました コク旨の味噌ソースをたっぷりかけて召し上がれ  
1,800YEN (税サ込)
- ◆ 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み  
当レストランのスペシャルティ 国産の牛ほほ肉をじっくりと煮込みました  
1,900YEN (税サ込)
- ◆ 仙台名物 網焼き牛たん  
宮城グルメと言えば「牛たん」 ぜひ日本酒と合わせてどうぞ  
2,000YEN (税サ込)



- ◆ 伊達の旨塩でいただく特選牛のステーキ  
ボリュームたっぷり！  
石巻の万石浦の海水で出来た「伊達の旨塩」と共にどうぞ  
お好みでワサビ・黒コショウでもお召し上がりください  
2,500YEN (税サ込)

Yummy!





# PIZZA

- ◆ 蔵王モッツアレラチーズのマルゲリータ  
フレッシュモッツアレラチーズと自家製トマトソースの定番ピッツァ
- ◆ マスカルポーネ&ゴルゴンゾーラのアーリオオーリオ  
チーズのコクとガーリックの香りでお酒もすすむピッツァ 日本酒との相性も◎

1,200YEN (税込)

1,200YEN (税込)

# PASTA

- ◆ 蔵王モッツアレラチーズとトマトのパスタ  
アツアツ鉄板で濃厚チーズがとろ〜り 出来立てを召し上がれ
- ◆ 国産牛ひき肉とナスのパスタ  
牛肉の旨味たっぷりの自家製ミートソース サクサクのチーズがアクセント
- ◆ ポルチーニ風味のクリームパスタ  
キノコとベーコンの旨味がクリームソースに溶け込んだ風味豊かなパスタ
- ◆ シラスとカラスミの和風ペペロンチーノ  
カリカリのシラスとカラスミのコクがたまらない大人のためのご褒美ペペロンチーノ

1,200YEN (税込)

1,200YEN (税込)

1,300YEN (税込)

1,100YEN (税込)

# RICE DISH



- ◆ テッパン！フォアグラリゾット

鉄板  
シェフズテーブルいちおしメニュー！  
キノコのうまみが米にギュッと詰まって豊かな味わいに  
さらにフォアグラを贅沢に乗せた一品

2,000YEN (税込)

- ◆ 謹製グルメカレー  
こだわりのホテル特製カレー 手間暇かけて仕込んでいます
- ◆ ポークヒレカツカレー  
さっくりカツと野菜の旨味が溶け出したカレーで食欲を刺激！
- ◆ 竹鶏たまごのとろ〜りオムハヤシ  
濃厚でコクがありながらもクセがなく優しい味わいの白石産竹鶏たまごを使用  
特製バターライスとハヤシソースを卵の美味しさで包み込みました
- ◆ ライス／ブレッド

1,800YEN (税込)

1,300YEN (税込)

1,300YEN (税込)

250YEN (税込)