

COURSE

東北の宴 コース

¥5,000 (¥4,546)

〈例〉

冷前菜2種盛り合わせ

- ・松島産メバチマグロの仙台味噌漬けカルパッチョ
- ・仙台野菜と浅利の佃煮のポテトサラダ

温前菜2種盛り合わせ

- ・南三陸産殻付き牡蠣と伊豆沼農産ハムのサルティンボッカ
- ・みやぎサーモンのカダイフ包み カボナータと香草のソース

サラダ

- ・炙り金華さばのシーザーサラダ

パスタ

- ・南三陸産水蛸と栗原産椎茸の和風醤油パスタ

魚料理

- ・宮城県産メカジキの厚切りグリル フルーツマトのケッカソース

肉料理

- ・岩中豚肩ロースのシャリアピンステーキ

デザート

- ・本日のジェラートと旬のフルーツ



写真はイメージ

120分飲み放題オプション

+ ¥3,000 (¥2,728)

生ビール / カクテル7品〜 / 果実酒 / 焼酎 (麦・芋・米)

ウィスキー / ワイン / 東北日本酒 2品〜

ソフトドリンク

アレルギー表示／同じ厨房で調理している為微量に混入の可能性があります。(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)

※天候や食材仕入れ状況により内容が変更になる場合もございます。

※当店では宮城県産の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。※ 0 内は税抜き価格です。

COURSE

東北の恵み コース ※ 3日前までに事前のご予約が必要です

¥8,000 (¥7,273) ~四季折々の旬な食材をふんだんに使用~

〈例〉7品〜

冷前菜3種盛り合わせ

温前菜3種盛り合わせ

サラダ

パスタ or 炊き込みご飯

魚料理

肉料理

わたす特製デザート



写真はイメージ

その他、ご予算に合わせたコースご相談承ります。

アレルギー表示／同じ厨房で調理している為微量に混入の可能性があります。(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)

※天候や食材仕入れ状況により内容が変更になる場合もございます。
※当店では宮城県内の契約農家さんから仕入れた野菜をふんだんに使用しております。※ 0 内は税抜き価格です。