

Chef Takano Presents

びすた〜り  
Tsutsumijigaoka

# Supecial Dinner Couce

## ご予約承ります！

火曜日～土曜日 17:30～20:30

3名様～3日前までご予約下さい

### Course Menu

3,000円・3,800円・5,000円

5,000円コースは1週間前までご予約下さい

### Full Course 3,800円

#### オードブル

レーズンとクスクスを詰め込んだ国産鶏のガランティース

#### スープ

リンゴとサツマイモのポタージュ

#### ポワソン

宮城県産銀鮭のグリル バルサミソース  
レモンと香草バターを添えて

#### ●選べるメインメニュー

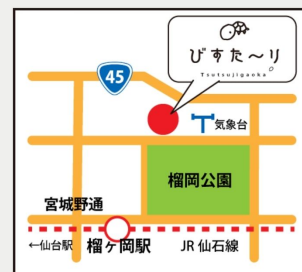
A エゾ鹿の赤ワイン煮込み

B 牛サーロイングリル 鎌田さんの熟成味噌ソース  
マッシュルームの香草パン粉グラタンとともに

#### デザート

自家製ベリーベリータルト

ご予約は TEL022-299-2888



仙台市宮城野区榴岡5番地  
みやぎNPOプラザ1F



# 2023 Christmas

## Special Dinner Course

2023年12月21日(木) ~ 23日(土) 17:30~20:30

料金 5,000円(税込) 3日前までご予約下さい



### Menu de Noël

#### Amuse-bouche

人参のムース  
Mousse de carottes

#### Hors d'œuvre

宮城県産銀鮭の香草マリネ 彩野菜の菜園風  
Saumon mariné aux herbes à la jardinière

#### Soupe

カリフラワーのポタージュ カニ味噌のフラン  
Potage au chou-fleur et flan de crabe de MISO

#### Poisson

真鯛のポワレ アメリカンソースと白ワインの2色のソース  
Poêler de daurade sauce américaine et vin blanc

#### Viande

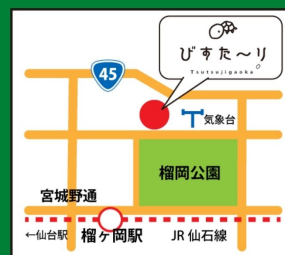
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース  
トリュフ入デューセルを詰めたマッシュルームの香草パン粉焼きを添えて  
Filet de bœuf grille sauce vin rouge et champignon farci à la polonaise

#### Dessert

びすた〜りのクリスマスのデザート  
Dessert de BISUTA-RI Noël



Reservation  
TEL 022-299-2888



〒983-0851  
仙台市宮城野区榴ヶ岡5番地  
みやぎNPOプラザ1F  
びすた〜り榴ヶ岡



# Monthly Select Lunch



A

B

C

## 12月の選べるランチ 2,000円

- ・おまかせサラダ
- ・本日のスープとパン
- ・選べるメインメニュー A・B・C
- ・選べるデザート a・b・c
- ・自家焙煎コーヒー or 紅茶

### ●選べるメイン

- A 宮城県産銀鮭とホタテのグラタン
- B アンガス牛のグリル 和風ソース
- C 自家製イノブタベーコンのカルボナーラ

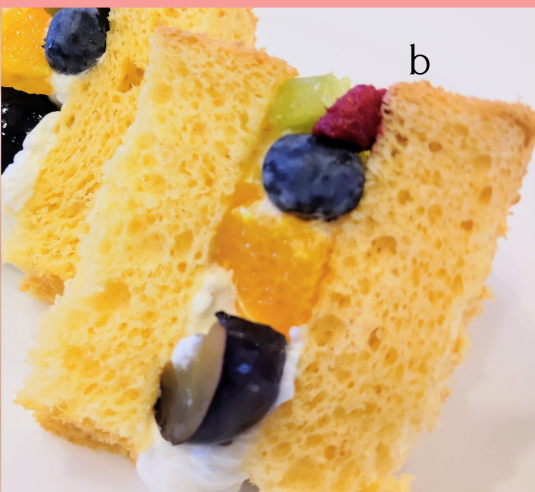
### ●選べるデザート

- a ガトーショコラ
- b シフォンケーキと季節のフルーツ
- c アップルパイとバニラアイス

  
 びすた〜り  
 Tsutsujigaoka



a



b



c