

2024 Spring Special Course Menu



3,800円
(3日前まで要予約)

<hors d'oeuvre>

桜の葉でマリネした国産天然あじのカルパッチョ
フルードレッシングとイカ墨ソースのあしらい

<soup>

新玉ねぎのポタージュ

<poisson>

エビと真鯛のカダイフ巻き エビの濃厚クリームソース

<viand>

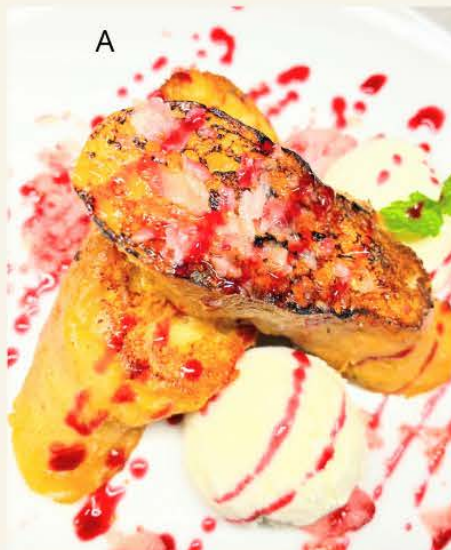
●選べるメインメニュー

A 骨付き鴨モモ肉の赤ワイン味噌煮込み

B 牛サーロイングリル 春野菜と熟成味噌ソース

<dessert>

桜のモンブラン



コーヒーor紅茶付 プラス200円

A. フレンチトースト・・・500円

B. ハニーバターブレッド 420円

トッピング

バニラアイス・・・100円

生クリーム・・・100円

ラズベリージャム 100円

A.Bは13:30~16:30

季節のフルーツパフェ・・・850円

コーヒーフロート・・・550円

オレンジフロート・・・550円


ジンジャーフロート・・・550円



仙台市宮城野区榴ヶ岡5番地
みやぎNPOプラザ1F

TEL 022-299-2888



切り取り 

14:00~16:30

デザート

100円引き券

令和6年6月末まで有効