

# 第2弾 初夏の味覚フェア 6/1(月)~6/30(火)

## Saveurs du début d'été

初夏の旬の食材をふんだんに使用した見た目にも華やかな  
6月限定のコース料理をご用意いたしました

### 【Menu Saisonnier Déjeuner - Juin】

#### 6月限定ランチコース

¥7,260

【アミューズ】 3種類の盛合せ

- ・枝豆のキッシュ
- ・牛タンのスモークゼリー寄せ
- ・帆立と穴子のテリーヌ

【オードブル】

人参ムース コンソメジュレ 魚介のマリネ

【ポターージュ】

グリーンアスパラガス冷製ポターージュ  
スタジオどどいち モッツアレラチーズと共に

【魚料理】

・本日入荷鮮魚の炭火焼 茄子のマリネ

【肉料理】以下よりお選びください

- ・仔羊肩ロースのコンフィ
- ・JAPANX豚ロース

【季節のデザートワゴン】

- ・10種類の中から好きな  
ケーキをお好きなだけ  
お選びいただけます

※料理4品のハーフコース  
¥5,445もございます



### 【数量限定ランチ】

#### 殻付き雲丹と蔵王牛のステーキランチ ¥7,260

・オードブル 殻付き雲丹 カリフラワーームス コンソメジュレ

殻付き雲丹は天候・漁の状況により入荷がない場合がございます。入荷がない場合は、お皿盛りにて代替食材をご用意いたします

・ポターージュ グリーンアスパラガスの冷製ポターージュ

・メイン料理 蔵王牛サーロインステーキ120g

・デザート 3種類盛合せ

※デザートワゴンオプション+¥1,815

### 【Menu Saisonnier - Juin】

#### 6月限定ディナーコース

¥12,100

【アミューズ】 5種類の盛合せ

- ・みやぎサーモンのスモーク
- ・JAPANX豚パテ
- ・宮城県産パプリカのムース
- ・帆立と穴子のテリーヌ
- ・枝豆のキッシュ

【オードブル1品目】

殻付き雲丹

カリフラワーームス コンソメジュレ

※殻付き雲丹は天候・漁の状況により入荷がない場合がございます。入荷がない場合は、お皿盛りにて代替食材をご用意いたします

【オードブル2品目】

はやせ鮎のコンフィ

【ポターージュ】

グリーンアスパラガスの冷製ポターージュ  
スタジオどどいち モッツアレラチーズと共に

【魚料理】

・本日入荷鮮魚の炭火焼 茄子のマリネ

【肉料理】以下よりお選びください

- ・仔羊のロティとフォアグラのポワレ
- ・蔵王牛サーロインとフォアグラのポワレ

【季節のデザートワゴン】

- ・10種類の中から好きなケーキを  
お好きなだけお選びいただけます

