

# NEW YORK PREMIUM DINNER



プレミアム・ディナーコース



厳選食材で創る、贅沢なディナーコース。

2 日前までのご予約をお願い致します。

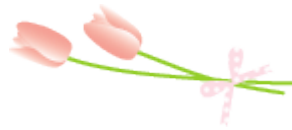
¥12,000 コース

¥15,000 コース

ご希望の食材やお料理、お祝いや記念日の演出など、

お気軽にご相談ください。

# NEW YORK DINNER COURSE



シェフおすすめ・季節のコース ￥7,500

**1<sup>st</sup>** 初夏野菜と金目鯛の和風ブイヤベース仕立て

**2<sup>nd</sup>** 鯖のポアレ

～西京味噌クリームソース～

**3<sup>rd</sup>** 特選仙台牛の溶岩石グリルのレイヤー仕立て

～新ジャガイモのガレットと新玉葱のグリルと共に～

**4<sup>th</sup>** 鰻の笹寿司

～山椒の香りと共に～

**5<sup>th</sup>** ブラックチェリーのクラフティ

～フローズンヨーグルトを添えて～

食後のお飲み物

コーヒー又は紅茶、ハーブティー



# NEW YORK DINNER COURSE

ベーシック・コース ¥4,500~

1<sup>st</sup> 本日のアミューズ

2<sup>nd</sup> 本日のスープ

3<sup>rd</sup> シェフおすすめ・鮮魚の彩りカルパッチョ

4<sup>th</sup> 下記よりお選びください

岩手県産 佐助豚の溶岩石グリル~特製バルサミコソースと共に~

北海道産 帆立のポアレ~クリーミーポテトピューレを添えて~

特選仙台牛ステーキ (※追加料金・¥2,000)

5<sup>th</sup> カリフォルニアロール寿司

又は

マグロのスパイシーロール寿司

6<sup>th</sup> アールグレイ・アイスクリームと桃のピューレのパフェ仕立て

又は

フライドアイスクリーム

✿ 食後のお飲み物 ✿

コーヒー又は紅茶

# Vegetable

シーザー・サラダ ¥1,200

**Caesar Salad**

魚介たっぷりのコールスロー・サラダ ¥1,300

**Seafood Coleslaw /with smoked salmon, snow crab, scallop and salmon roe**

特選仙台牛の30品目サラダ ¥1,800

**SENDAI-Beef Salad /with 30 kinds of vegetables**

フライドポテト・自家製昆布塩し立て ¥550

**French fries with homemade seaweed salt**

温野菜サラダ ¥1,200

**Cooked Assorted Vegetables**

# Meat



当店のグリルは、溶岩石を使用しております。

遠赤外線効果でジューシーに焼き上げた、お肉本来の旨みをご堪能ください。



岩手県産佐助豚のソーセージの溶岩石グリル〜ペッパーピクルスと共に〜 ¥1,200

**Grilled SASUKE Pork Sausage**

〜トリュフ香る〜若鶏の溶岩石グリル ¥1,400

**Grilled Chicken /with truffle flavor**

仙台味噌漬けラム肉の溶岩石グリル〜クリーミーポテトピューレと共に〜 ¥1,700

**Grilled Lamb /with MISO flavor**

岩手県産佐助豚のスモークーBBQ 溶岩石グリル〜自家製昆布塩仕立てのフライドポテトと共に〜 ¥1,800

**BBQ Pork Grill**

特選仙台牛のチーズハンバーグステーキ〜特製デミグラスソースと共に〜¥1,800

**SENDAI-Beef Cheese Hamburger Steak**

特選仙台牛の溶岩石グリル・ステーキ  
120g ¥4,500 / 240g ¥8,500

**SENDAI-Beef Steak**

# Seafood

真鯛昆布めしトラス・カルパッチョ ¥1,200

**Red Snapper Carpaccio /with citrus sauce**

帆立と雲丹のカルパッチョ〜ブラックソルト仕立て〜 ¥1,800

**Scallop and Sea Urchin Carpaccio /with black salt**

ズワイ蟹とアボカドのタルタル仕立て ¥1,800

**Snow Crab and Avocado Tartar**

ソフトシェルクラブ・タコス ¥1,500

**Crispy Soft Shell Crab Taco**

ニューカレドニア産・天使の海老のガーリックシュリンプ ¥1,600

**Garlic Shrimp**

北海道産・大粒帆立のグリル〜クリーミー・ポテトピューレと共に〜 ¥1,600

**Grilled Scallop /with creamy mashed potatoes**

プリプリ車海老の溶岩石グリル〜カレー・タルタルを添えて〜 ¥1,800

**Grilled Prawn / with curry tartar**

# Sushi

NEW YORK 握り寿司 5貫・¥2,100 / 10貫・¥4,000

**The Chef's Special Sushi**

特選仙台牛握り寿司 6貫・¥2,000

**SENDAI-Beef Sushi**

ズワイ蟹の押し寿司 ¥2,000

**Snow Crab Hako-Sushi**

本鮪 鉄火巻き ¥1,000

**Blue Fin Tuna Roll**

本鮪 ねぎとろ巻き ¥1,300

**Blue Fin Toro & Scallion Roll**

★単品握り寿司承ります。(鮪・真鯛・雲丹・車海老・イクラ・帆立・鰻など)

# Roll Sushi

ベジタブルロール (アボカド・きゅうり・干瓢) ¥750  
*Veggie Roll*

チキン・シーザーロール (フライドチキン・ロメインレタス) ¥850  
*Chicken Caesar Roll*

カリフォルニアロール (ズワイ蟹・アボカド・きゅうり) ¥950  
*California Roll*

スパイシーロール (鮪または帆立・特製スパイシーソース) ¥950  
*Spicy Roll (tuna or scallop)*

ソフトシェルクラブロール (渡り蟹のフライ) ¥980  
*Spider Roll (soft shell crab)*

エンジェルシュリンプロール (ニューカレドニア産“天使の海老”の天ぷら) ¥1,000  
*Angel Shrimp TEMPURA Roll*

真鯛の昆布×天ぷらロール ¥1,200  
*Red Snapper TEMPURA Roll*

NEW YORK ロール (スモークサーモン・クリームチーズ) ¥1,300  
*NEW YORK Roll (smoked salmon & cream cheese)*

バンブーロール (アボカド・うなぎ) ¥1,400  
*Bamboo Roll (avocado & ell)*

スモークサーモンのイタリアンロール (スモークサーモン・チーズ・トマト) ¥1,400  
*Italian Roll (smoked salmon & mozzarella cheese)*

7種の魚介・レインボーロール ¥1,800  
*Rainbow Roll (seven kinds of seafood)*

特選仙台牛ロール ¥2,000  
*SENDAI-Beef Roll*

# Past

季節のパスタ *Seasonal Past* ¥1,800~

# Dessert

アールグレイアイスクリームと紅茶ジュレのパフェ仕立て ¥700

**Earl Grey Ice Cream Parfait / with tea jelly and Fruits**

NEW YORK チーズケーキ~ブリュレ仕立て~ ¥850

**NEW YORK Cheese Cake**

フライド・アイスクリーム ¥850

**Fried Ice Cream**

フォンダンショコラ~メープルアイスクリームと共に~ ¥900

**Fondant Chocolate /with maple ice cream**

本日のデザート ¥900~

**Today's Dessert**