

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

《要予約》



1st フォアグラのロワイヤル

2nd 帆立と巨峰のカルパッチョ

～秋の味覚のサラダ仕立て～

3rd 特選仙台牛のスコッチエッグ

～赤ワイン・きのこのソースと共に～

4th NEW YORK スタイル・はらこ飯

～スモーキー仕立て～



5th りんごのタルト・ア・ラ・モード

食後のお飲み物

コーヒー又は紅茶



NEW YORK DINNER COURSE

 ベーシック・コース ¥4,500~ 

1st 本日のアミューズ

2nd 本日のスープ

3rd シェフおすすめ・鮮魚の彩りカルパッチョ

4th 下記よりお選びください



岩手県産 佐助豚のトリュフ香る溶岩石グリル~秋色野菜を添えて~

NEW YORK スタイル・ガーリックシュリンプ~クリーミー・マッシュポテトを添えて~

特選仙台牛ステーキ (※追加料金・¥2,000)



5th カリフォルニアロール寿司

6th アールグレイ・アイスクリームと洋梨のピューレのパフェ仕立て

又は

ニューヨーク・チーズケーキ~ブリュレ仕立て~

 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キー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