

チャンピオン牛鉄板焼コースメニュー

仙台牛の最高品、チャンピオン牛が最適な熟成を経て、6月21日（金）から7月7日（日）までの間、数量限定で登場します。

チャンピオン牛は、1年間に数頭しか出荷されない貴重な牛。その中でも、牝のチャンピオン牛は、希少価値です。ぜひ、ご賞味下さい。

- チャンピオン牛（仙台牛）ロースコース 17,000円
- チャンピオン牛（仙台牛）ヒレコース
 - 18,000円（シャトーブリアン）
 - 17,000円（ヒレ下）
 - 16,000円（ヒレ上）

先付 / 夏野菜のジュレ掛け

前菜 / 練茶蕎麦蒸し

鱧湯引き

蓴菜 吸酢 落とし芋

蛙天豆

番傘海老

木の葉南瓜

スープ / 小次郎スープ（コンソメとじゃがいもの冷製スープ）

魚貝焼 / イサキずんだ味噌ソース紫陽花盛り or あわび（+2,500円）

サラダ / 夏野菜のテリーヌオレンジドレッシング

■ 単品（付合せ温野菜・季節のサラダ・デザート付）

チャンピオン牛 ロース 150g 15,000円

チャンピオン牛 ヒレ（シャトーブリアン）100g 12,000円

チャンピオン牛 ヒレ（ヒレ下）100g 11,000円

チャンピオン牛 ヒレ（ヒレ上）100g 10,000円

- 数量限定メニューのため、なくなり次第終了となりますのでご了承下さい。
- お肉は、50g単位で増量を承ります。
- 仕入れ状況等により、前菜等のメニュー変更があります。
- 税金・サービス料込みの価格で表示しております。