

Special X'mas course

仔虎クリスロード店

—アミューズ—

トリュフ香るメークイーン サーロイン巻き
牛赤身 西京漬け タタキ 雲丹のせ
大葉香る塩エツケ キャビアと共に

—スープ—

松島牡蠣とタマネギの白湯

—サラダ—

金柑と山椒のチヨレギ ヒレのカツレツを添えて

—箸休め—

アイコのコンポート
セリのグラニテ

—メイン—

本日の焼物盛り合わせ

—お食事—

仙台牛ホホ肉赤ワイン煮タリアテッレ
又は
仙台牛を使ったポルチーニのリゾットトリュフ風味

—デザート—

ティラミスといちごのカタラーナ