

OCEAN GRILL SEA GULL

- AUTUMN MENU -

2023.9/1 - 11/31

秋の恵みを存分に楽しめるディナーコースをご用意。



フルール 9,800yen

- アミューズ/自家製サルシッチャ
- スープ/ごぼうのポタージュ
- 肉料理/国産和牛サーロイングリエ プロバンス風
- パン or ライス

- オードブル/ノルウェーサーモンのコンフィ ディル風味タブレ包み
- 魚料理/本日の魚 ムニエル カフェドパリ風
- 彩花サラダ 和風ドレッシング
- デザート/ガトーショコラ ミントクリーム添え



トレゾア 13,500yen

- アミューズ 自家製サルシッチャ
- オードブル ノルウェーサーモンのコンフィ ディル風味タブレ包み
- スープ ごぼうのポタージュ
- 魚料理 金目鯛の海藻蒸し アルペール風
- 肉料理 仙台牛 ファイレステーキ 本わさび もみじおろしとともに
- 彩花サラダ 和風ドレッシング
- パン or ガーリックライス・赤出汁・香の物
- デザート ガトーショコラ ミントクリーム添え

プレジュール 18,000yen

- アミューズ 自家製サルシッチャ
- オードブル ノルウェーサーモンのコンフィ ディル風味タブレ包み
- スープ ごぼうのポタージュ
- 魚料理 活鮫の岩塩蒸し シーガル風
- 肉料理 仙台牛 シャトーブリアンのステーキ 本わさび もみじおろしとともに
- 彩花サラダ 和風ドレッシング
- ガーリックライス・赤出汁・香の物
- デザート ガトーショコラ ミントクリーム添え