

OCEAN GRILL SEA GULL

Autumn menu

2024.9/1 - 11/30

旬の食材の芳醇な
香りをお楽しみください



フルール 11,000yen

- アミューズ/3種カナッペ ●オードブル/マグレド カナールのスモーク ●スープ/さつま芋のポターージュ ●魚料理/ノルウェーサーモンのジャガイモ包み焼き ライムバターソース
- 肉料理/国産和牛サーロイングリエ グリーンペッパーソース ●サラダ ●パン or ライス ●デザート/ブランマンジェ リンゴコンポート添え ●コーヒー

トレゾア 15,000yen

- アミューズ/3種カナッペ
- オードブル/マグレド カナールのスモーク
- スー プ/ さつま芋のポターージュ
- 魚 料 理/ 常磐ヒラメのボワレ エカイエ仕立て ヴァンブランソース
- 肉 料 理/ 仙台牛 ファレスステーキ 本わさび 紅葉おろしとともに
- サラダ
- パン or ガーリックライス・赤出汁・香の物
- デ ザ ー ト/ ブランマンジェ リンゴコンポート添え
- コーヒー



トレゾア

プレジール 18,000yen

- アミューズ/3種カナッペ
- オードブル/マグレド カナールのスモーク
- スー プ/ さつま芋のポターージュ
- 魚 料 理/ 活鮑の岩塩蒸し 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 紅葉おろしとともに
- サラダ
- ガーリックライス・赤出汁・香の物
- デ ザ ー ト/ ブランマンジェ リンゴコンポート添え
- コーヒー

※オーシャン Grill シーガルでは、ディナータイムのドレスコードがございます。浴衣、スリッパでの入店は出来ませんのでご注意ください。

※アレルギー体質のお客様は事前にスタッフへお申し付けください。調理工程を替えさせていただきます。 ※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。