



美と健康をテーマにした地中海式コース料理を
ごゆっくりお楽しみください。

¥5,000 (税込)

メニュー内容は変更する場合がございます。

Appetizer

前菜6種盛り合わせ

Soup

2種よりスープをお選びください

魚介スープ

or

バターナッツと有機豆乳のポタージュ

Bread

自家製 ロミオのパン

Pasta

帆立とかぼちゃニョッキの軽い煮込み

Fish

本日の魚料理

Dessert

和栗のモンブランと季節のフルーツ

Drink

有機珈琲 or 有機紅茶

～カフェインレス、デカフェにもご対応いたします～

食後の小菓子とともにごゆっくりお過ごしください

¥8,000 (税込)

メニュー内容は変更する場合がございます。

Appetizer

前菜6種盛り合わせ

Soup

2種よりスープをお選びください

魚介スープ

or

バターナッツと有機豆乳のポタージュ

Bread

自家製 ロミオのパン

Pasta

帆立とかぼちゃニョッキの軽い煮込み

Fish

ロブスターと秋野菜のフラン仕立て
～フュメドポワソンとアメリカーナソース～

Main

福島県産牛フィレ肉のロースト
～ジンジャーソース～

Dessert

和栗のモンブランと季節のフルーツ

Drink

有機珈琲 or 有機紅茶
～カフェインレス、デカフェにもご対応いたします～

食後の小菓子とともにごゆっくりお過ごしください

¥15,000 (税込)

メニュー内容は変更する場合がございます。

こちらのコースは、前日15:00までのご予約限定コースとなります。
お客様のご要望に応じて様々な構成をご用意致しますので、お気軽にお問い合わせください。

例) メインの仙台牛を存分にご堪能頂けるコース

例) フルコース仕立てでメイン2種をご堪能頂けるコース

Appetizer

冷前菜
温前菜

Soup

季節のスープ

Bread

自家製 ロミオのパン

Main

仙台牛A5フィレ肉のロースト (約150g)

Dessert

自家製デザート

Drink

有機珈琲 or 有機紅茶

～カフェインレス、デカフェにもご対応いたします～

食後の小菓子とともにごゆっくりお過ごしください

Appetizer

前菜盛り合わせ

Soup

季節のスープ

Bread

自家製 ロミオのパン

Fish

本日のお魚料理

Main

仙台牛A5フィレ肉のロースト (約60g)

Dessert

自家製デザート

Drink

有機珈琲 or 有機紅茶

～カフェインレス、デカフェにもご対応いたします～

食後の小菓子とともにごゆっくりお過ごしください

— 宮城の自然に育まれた仙台牛 —

時間をかけて火入れした最上級A5ランクのフィレ肉は
口当たり柔らかく、まろやかな風味と豊かな肉汁が溢れます。

お子様セット (3歳～5歳対象)

¥1,000 (税込)

メニュー内容は変更する場合がございます。

コーンポタージュ

自家製 ロミオのパン

グラタン

キッシュ

煮込みハンバーグ ～デミグラスソース～

デザート

ドリンク

有機オレンジジュース or 有機アップルジュース

※アレルギー (小麦、乳製品、卵)

お子様コース (6歳～10歳対象)

¥1,800 (税込)

メニュー内容は変更する場合がございます。

コーンポタージュ

自家製 ロミオのパン

季節のフルーツをヨーグルトで

グラタン

キッシュ

ホタテのフライ

ビーフシチュー ～デミグラスソース～

デザート

ドリンク

有機オレンジジュース or 有機アップルジュース

※アレルギー (小麦、乳製品、卵)

大切な記念日に。

会合の場として。

イベント後のご利用に。

様々なシーンでお客様をおもてなし致します。

※お子様用のメニューもご用意致します。ご希望のお客様はスタッフまでお尋ねください。

※アレルギーや苦手な食材がある方はスタッフまでお申し付けください。