



San filo

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。

# 季節のパスタコース ¥3,000 (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、当日でもご利用いただけます。  
また、他のコースとの併用が出来かねますのでご了承下さいませ。

## Appetizer

季節野菜の前菜プレート  
2種よりソースをお選びください。

バーニャカウダ風クリームソース  
or  
チーズフォンデュソース

## Soup

金美人参のポタージュ

## Pasta

2種よりパスタをお選びください。

伊達鶏のムースと香味野菜のトマトスープスパゲッティ  
ジェノバソースを添えて

※【数量限定】全粒粉を使用したスパゲッティに変更することも出来ます。

or  
本ズワイガニと河北産カーボロネロのクリームソース  
柚子の香り  
生パスタ リングイネ

## Dessert

豆乳と米粉のシフォンケーキ  
自家製フローズンヨーグルト  
～ベリーソース～

## 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～

¥5,000 (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、前日までのご予約限定コースとなります。

## 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

金美人参のポタージュ

ゆり根を添えて

## Bread

自家製パン

## Pasta

河北産カーボロネロとフジッリのティンバッコ

ジェノバを添えて

## Fish

本日の魚料理

## Dessert

有機豆乳の自家製ティラミス

ベリーのジェラート

季節のフルーツ添え

## 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。

こちらのコースは、前日までのご予約限定コースとなります。

## 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

金美人参のポタージュ

ゆり根を添えて

## Bread

自家製パン

## Pasta

河北産カーボロネロとフジッリのティンバッコ

ジェノバを添えて

## Fish

真鯛と季節野菜のカルトッチョ

ロレンツツォ No3 を添えて

## Main

福島県産牛フィレ肉のロースト

～ビーツソース～

## Dessert

有機豆乳の自家製ティラミス

ベリーのジェラート

季節のフルーツ添え

## 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、3日前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

自家製パン

ナポリタン

ライスコロッセ

煮込みハンバーグ ～デミグラスソース～

デザート

ドリンク

有機果汁100%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

自家製パン

季節のフルーツをヨーグルトで

ナポリタン

ライスコロッセ

海老グラタン

ビーフシチュー ～デミグラスソース～

デザート

ドリンク

有機果汁100%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。