



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。

¥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

クレソンのポタージュ

## Bread

自家製 ロミオのパン

## Pasta

空豆とルッコラのクリームソース

シェーブルチーズを添えて

ショートパスタ フジッリ

## Fish

本日の魚料理

## Dessert

カカオフルーツのレアチーズケーキと旬の果実

## 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

クレソンのポタージュ

## Bread

自家製 ロミオのパン

## Pasta

空豆とルッコラのクリームソース

シェーブルチーズを添えて

ショートパスタ フジッリ

## Fish

ロブスターのグリル

～ソースピペラード～

帆立のコンフィとホワイトアスパラガスのヴルーテ

## Main

福島県産牛フィレ肉のロースト

～フランボワーズと赤ワインソース～

## Dessert

カカオフルーツのレアチーズケーキと旬の果実

## 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 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

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

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。