

# アラカルト A LA CARTE

お料理は全て1人前です。あらかじめ人数分での提供もいたしますが、  
付け合わせ等を追加する為 +1,270円頂戴いたします。  
If you share one meal with your party you will be charged additional 1,270yen  
due to the preparation of the garnish for everyone.

## 前菜 / APPETIZER

|                                                                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| イタリア産生ハム & 季節のフルーツ<br>Prosciutto from Italy and seasonal fruit                                                                                       | ¥2,790 |
| 福島県産阿武隈川メイプルサーモンのマリネと鮎のムース<br>とうもろこしのエスプーマ<br>Marinated Fukushima "Abukuma River Maple Salmon"<br>with sweetfish mousse and corn espuma              | ¥2,940 |
| 高知県産鰻の白焼きと焼きなすのテリーヌ<br>青森県産“嶽きみ”とうもろこしのソルベ<br>Salt-grilled Kochi eel and roasted eggplant terrine,<br>with Aomori-grown "Dakekimi" sweet corn sorbet | ¥2,940 |
| アペタイザー5種類の盛り合わせ シンフォニースタイル<br>Chef's 5 specialty appetizers, "Symphony style"                                                                        | ¥3,320 |

## スープ / SOUP

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| オニオンスープ<br>Onion soup                         | ¥1,270 |
| 宮城県産パプリカのブルーデ<br>Miyagi-grown paprika velouté | ¥1,270 |
| ミネストローネスープ<br>Minestrone                      | ¥1,270 |

## 魚料理 / FISH

|                                                                                                                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| スズキと伊達鶏のムース サフラン風味の白ワインソース<br>デュカスパイスの香り<br>Sea bass and Fukushima "Date Dori" chicken mousse<br>with saffron- and dill-infused white wine sauce, accented with dukkah spice                                | ¥2,790 |
| 太刀魚とオマール海老のバロティーヌ<br>オマール海老のアメリケーヌソース 赤しそのエキューム<br>Ballotine of cutlassfish and lobster, with Américaine sauce and red perilla écume                                                                        | ¥3,550 |
| カナダ産オマール海老のロティ<br>デュカスパイス香るエメンタルチーズのクルート<br>オマール海老のアメリケーヌソース 赤しそのエキューム<br>Roasted Canadian lobster with ducasse spice-scented emmental cheese croûte,<br>served with Américaine sauce and red perilla écume | ¥4,980 |

## 肉料理 / MEAT

|                                                                                                                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 宮城県産漢方豚肩ロース肉のロティ バルサミコ酢のリダクション<br>ドライトマトとシェリービネガーのコンフィチュール<br>Roasted Miyagi Kampo Pork shoulder loin with balsamic reduction,<br>served with semi-dried tomato and sherry vinegar confiture | ¥3,180 |
| 宮城県産ブルーベリーと黒毛和牛の赤ワイン煮込み<br>Japanese Black Wagyu beef and Miyagi-grown blueberries braised in red wine                                                                                        | ¥4,980 |

食物アレルギーなどがありましたらお申し付けください。メニューは変更となる場合がございます。  
米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。  
価格には消費税およびサービス料が含まれておりますが、合計金額に差額が生じる場合がございます。

Please notify if you have any allergies. The menu might be changed without prior notice.  
If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice has been used.  
Consumption tax and service charge are included in the price,  
The difference sometimes occurs to the total amount.

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| A5等級仙台牛ランプ肉のグリル トリュフソース<br>Grilled A5-grade Sendai beef rump with truffle sauce | ¥5,340  |
| * オーストラリア産牛フィレ肉のグリル(160g)<br>Grilled Australian beef fillet                     | ¥7,220  |
| * A5等級仙台牛フィレ肉のグリル(100g)<br>Grilled A5-grade Sendai beef fillet                  | ¥12,040 |
| * A5等級松阪牛ロース肉のグリル(100g)<br>Grilled A5-grade Matsusaka beef loin                 | ¥14,650 |

#### グリルソース / GRILLED SAUCE

\* 印は下記よりソースをお選びください。 / Choice of your favor

赤ワインソース、わさびとしょうゆ、フルール ド セルとバルサミコ

Red wine sauce, Wasabi and soy sauce, Fleur de sel and balsamic vinegar

#### サイドオーダー / SIDE ORDER

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| マッシュポテト アーモンドスライス ガーリックチップ<br>Mashed potatoes, sliced almond, garlic chips | ¥1,270 |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 本日の温野菜サラダ フルールドセルとバルサミコ<br>Hot vegetables salad, fleur de sel and balsamic vinegar | ¥1,780 |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| 葉野菜のシーザーサラダ シンフォニースタイル<br>Mixed green caesar salad "Symphony style" | ¥1,920 |
|---------------------------------------------------------------------|--------|

#### チーズ / CHEESE

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| チーズ3種の盛り合わせ バゲット添え<br>3 kinds of cheese with baguette | ¥2,300 |
|-------------------------------------------------------|--------|

#### デザート / DESSERT

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| 本日のアイスクリーム<br>Ice cream of the day | ¥960 |
|------------------------------------|------|

|                                                                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 瀬戸田レモンのタルトシトロン<br>パイナップルのコンポート つや姫のソルベ<br>Setoda lemon tarte (tarte au citron) with pineapple compote,<br>"Tsuyahime" rice sorbet | ¥1,270 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| マンゴーとホワイトチョコレートのムース<br>バニラ香るパッションフルーツのソース 白桃のソルベ<br>Silky mango and white chocolate mousse,<br>vanilla-infused passion fruit coulis, served with white peach sorbet | ¥1,540 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| フルーツ盛り合わせ<br>Assorted seasonal fruits | ¥3,050 |
|---------------------------------------|--------|

#### ウェスティンフレッシュジュース&スムージー/WESTIN FRESH JUICE & SMOOTHIES

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| りんご、生姜、レモン<br>Apple, Ginger, Lemon | ¥2,500 |
|------------------------------------|--------|

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| ビーツ、きゅうり、レモン、りんご<br>Red beet, Cucumber, Lemon, Apple | ¥2,500 |
|------------------------------------------------------|--------|

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| にんじん、りんご、レモン、生姜<br>Carrot, Apple, Lemon, Ginger | ¥2,500 |
|-------------------------------------------------|--------|

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| りんご、レモン、きゅうり、セロリ、生姜<br>Apple, Lemon, Cucumber, Celery, Ginger | ¥2,500 |
|---------------------------------------------------------------|--------|

食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。メニューは変更となる場合がございます。

米の産地について特別な表記がない場合、国産米を使用しております。

価格には消費税およびサービス料が含まれておりますが、合計金額に差額が生じる場合がございます。

Please notify if you have any allergies. The menu might be changed without prior notice.

If there is no notation regarding the origin of the rice, then domestic rice has been used.

Consumption tax and service charge are included in the price,

The difference sometimes occurs to the total amount.