Ocean grill sea gull
Winter menu

2022.12/1 - 2023.2/28

＊2022.12.28～2023.1.3～は除きます。

※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。
※オーシャングリルシーガルでは、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頂きます。

＊写真はフルール

フルール 9,800yen

- アミューズ／ きのことベーコンのキッシュ
- オードブル／ 帆立貝とりんごのスモーク
- ス　ー　プ／ かぶのポタージュ
- 魚　料　理／ ぶりのグリエル　大根添え　柚子胡椒ソース
- 肉　料　理／ 国産和牛サーロイングリル　ボワヴラードソース
- 海藻サラダ　シーガルドレッシング
- パン or ライス
- デ ザ ー ト／ アーモンドプリン

旬の食材の
芳醇な香りや
滋味深い味わいを
心ゆくまで
お楽しみください

＊写真はトレゾア

トレゾア　13,500yen

- アミューズ／ きのことベーコンのキッシュ
- オードブル／ 帆立貝とりんごのスモーク
- ス　ー　プ／ かぶのポタージュ
- 魚　料　理／ オマール海老のポワレ　ブランジュール風
  シードルソース
- 肉　料　理／ 仙台牛フィレステーキ
  本わさび　もみじおろしとともに
- 海藻サラダ　シーガルドレッシング
- パン or ガーリックライス・赤出汁・香の物
- デ ザ ー ト／ アーモンドプリン

プレジール　18,000yen

- アミューズ／ きのことベーコンのキッシュ
- オードブル／ 帆立貝とりんごのスモーク
- ス　ー　プ／ かぶのポタージュ
- 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　もみじおろしとともに
- 海藻サラダ　シーガルドレッシング
- ガーリックライス・赤出汁・香の物
- デ ザ ー ト／ アーモンドプリン