

2023.3/1 - 5/31

*2023.4.29~5.6は除きます。

Ocean grill sea gull SPRING MENU

※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。調理工程を替えて頂きます。

厳選した食材で春の柔らかな色味や
繊細な味わいを表現したディナーコース。
春の訪れを感じる色彩ゆたかな
一皿一皿をお楽しみください。



*写真はフルール

フルール 9,800yen

- アミューズ／新じゃがいもと自家製パンチェッタのニョッキ
- オードブル／サーモンとホタテのテリーヌ フルール風
- スープ／ポタージュ・サン・ジェルマン
- 魚料理／鯖と春キャベツのプレゼ サフランソース
- 肉料理／国産和牛サーロイングリル パルサミソース
- 新玉ねぎのサラダ 自家製ノンオイルドレッシング
- パン or ライス
- デザート／いちごのタルト アイスcream添え



*写真はトレゾア

トレゾア 13,500yen

- アミューズ
新じゃがいもと自家製パンチェッタのニョッキ
- オードブル
サーモンとホタテのテリーヌ フルール風
- スープ
ポタージュ・サン・ジェルマン
- 魚料理
常磐ヒラメのコルドン・ブルー仕立て
- 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
- 新玉ねぎのサラダ 自家製ノンオイルドレッシング
- パン or ガーリックライス・赤出汁・香の物
- デザート
いちごのタルト アイスcream添え

プレジール 18,000yen

- アミューズ
新じゃがいもと自家製パンチェッタのニョッキ
- オードブル
サーモンとホタテのテリーヌ フルール風
- スープ
ポタージュ・サン・ジェルマン
- 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
- 新玉ねぎのサラダ 自家製ノンオイルドレッシング
- ガーリックライス・赤出汁・香の物
- デザート
いちごのタルト アイスcream添え