



12月21日(木)～25日(月)

**完全予約制《限定1日30組》**

定員になり次第、締切りとさせていただきます。

Lunch 11:30 ～ 15:00 (ラストオーダー 13:30)

Dinner 17:30 ～★22:30 (ラストオーダー 20:00)

★クリスマス期間のみ

※表示料金は本体価格です。

消費税及びサービス料10%を別途頂戴しております。

※期間中は、グラスワインサービス券の併用は致しかねます。

※当日キャンセルされる場合はキャンセル料を頂戴致します。

※小学生未満のお子様のご入場をご遠慮頂いております。

※期間中は、上記メニューのお料理のみとなります。

個室のご利用はご遠慮頂いております。

**Guitar  
& Guiter**

ミニライブ

※ディナータイムのみとなります。

杜の都を代表するギタリスト



佐藤 正隆



小関 佳宏



**RISTORANTE  
PADRINO  
DEL SHOZAN**

ご予約・お問合せ

TEL **022-222-7834**

宮城県仙台市青葉区上杉2-1-50勝山館1F <http://www.shozankan.com>

## Dinner Menu ディナー Natale

¥15,000

(税抜・サービス料別)

### 《小前菜》

ほんのり温めたモッツアレラプuffアラと百合根のスープ  
16ヶ月熟成したパルマ産生ハムと共に

### 《前菜》

海の幸のタルタル アボカドとカリフラワーのクレーマ  
ハーブの香り

### 《パスタ》

- (A) 自家製パッパルデッレ 蝦夷鹿のラグーソース ジュニパーベリーのアクセント  
または  
(B) 自家製カサレッチェ ズワイ蟹とちぢみほうれん草のトマトクリームソース  
**(A) or (B) どちらかチョイス (予約時にお伝え下さい)**

### 《リゾット》

香茸と自家製グアンチャーレのリゾット

### 《魚料理》

市場直送鮮魚のソテー ジャガイモのピュレ  
トリュフ風味のコンソメ仕立て

### 《肉料理》

仙台牛のクリスマス島岩塩炭火焼き  
四種スパイスのマデラ酒ソース

### 《プリモドルチェ》

沖縄県産シークワサーのジェラートとジュレ ミントの香り

### 《セコンドドルチェ》

聖夜のクリスマスドルチェ

パン・カフェ・小菓子

## Lunch Menu ランチ Natale

¥6,000

(税抜・サービス料別)

### 《小前菜》

天使の海老とカリフラワーのスープ エストラゴンの香り

### 《前菜》

クリスマス特製アンティパスト

### 《パスタ》

七面鳥のスモークとプンタレッラの自家製キタツラ

### 《リゾット》

ポルチーニ茸のクリームリゾット

### 《メイン》

- (A) 瀬戸内コラトゥーラでマリネした天然真鯛の炭火焼き  
コンソメで煮た冬野菜のマチェドニアと共に  
または  
(B) 牛頬肉のトスカーナ赤ワイン煮込み トリュフ風味のジャガイモのピュレ  
**(A) or (B) どちらかチョイス (予約時にお伝え下さい)**

### 《ドルチェ》

クリスマス特製ドルチェ

パン・カフェ・小菓子