

リストランテ パドリーノ・デル・ショーザン【2018クリスマス限定】ランチ&ディナー



予約  
受付中

開催期間 **12月21日(金)~25日(火)**

Lunch 11:30~15:00 (ラストオーダー13:00)

Dinner 17:30~22:30 (ラストオーダー20:00)

※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。

Guiter  
& Guiter

「杜の都を代表する  
ギタリスト」によるミニライブ

※ディナータイムのみとなります。



佐藤 正隆



小関 佳宏

イタリアンリストランテ パドリーノ・デル・ショーザン

ご予約・お問合せはこちら

☎022-222-7834

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



## Dinner Menu ディナー Natale

¥15,000  
(税抜・サービス料別)

### 【小前菜】

熟成した貴族カボチャとフランス産フォアグラのスープ  
スパイス風味のクロッカントとハーブ

### 【前菜】

マリネした神内ファームあか牛とアボカド  
カリフラワーのクレマとコンソメのジュレ

### 【パスタ】

- A) ズワイ蟹とポワローの自家製生パスタ“タヤリン”柑橘の香り  
または  
B) フランス産シャラン鴨とポルチーニ茸のラグーソース  
自家製生パスタ“ビゴリ”  
※(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】

アワビと香茸のリゾット

### 【魚料理】

市場直送鮮魚のソテー ゆり根のピュレ  
パルマ産生ハムのコンソメ仕立て トリュフ風味

### 【肉料理】

仙台牛のクリスマス島岩塩炭火焼き  
グリーンペッパーとマルサラ酒のソース

### 【ドルチェ】

聖夜のクリスマスドルチェ

## Lunch Menu ランチ Natale

¥6,000  
(税抜・サービス料別)

### 【小前菜】

ズワイガニとカリフラワーのスープ キャロブのカプチーノ仕立て

### 【前菜】

クリスマス特製アンティパスト

### 【パスタ】

七面鳥とポルチーニ茸のラグーソース 自家製生パスタ“ビゴリ”

### 【リゾット】

海の幸のサフランクリームリゾット

### 【メイン】

- A) 本日鮮魚のアクアパッツァ仕立て 冬野菜のマチエドニアと共に  
または  
B) 牛頬肉のウンブリア赤ワイン煮込み ポワブル・ティミュの香り  
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