



MJQ WEDDING

# 仙台駅前「AER」31階 地上145M “天空のレストラン”

## Special Menu

LUNCH ランチ

¥2,500～(税サ抜)

DINNER ディナー

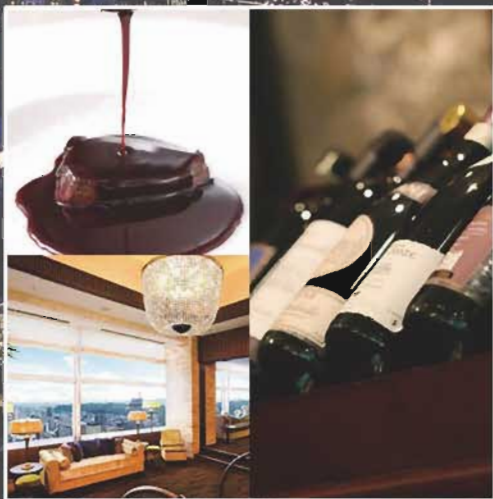
¥6,000～(税サ抜)

重厚な扉が開けば そこはラグジュアリー感漂う空間  
仙台の街を一望できるパノラマロケーション  
MJQがお薦めする 洗練されたお料理と  
上質なワインで プレミアムなひとときを楽しむ  
ザ・オリエンタル スイート - ヴィラ

### 【予約制】

ワイン以外のお飲物も各種取揃えております。

ご予約はお電話にて承ります TEL:022-398-5602



プロポーズやサプライズも  
お気軽にご相談ください

MJQ WEDDINGならではの  
プランナーによるプランニングもお任せください

各種  
パーティも  
承ります。  
PARTY PLAN

※写真はイメージです。

THE・ORIENTAL SUITE - VILLA

ザ・オリエンタルスイート・ヴィラ

# LUNCH MENU

ランチメニュー

**LUNCH** ランチ ¥2,500- (税サ抜)

*Pouff frais à la ratatouille, cappelloni au génovés*  
ラタトゥイユニソワーズ ウフ・フリットとジェノバ風カッペリーニ

*Soupe du jour*  
本日のスープ

《Plat aux choix》…メインは 1. または 2. をお選びください

1. *Poisson à la marinère*  
旬の魚のマリニエール風

2. *Médaille de porc rôtie à la moutarde*  
豚フィレ肉のメダイヨン マスタード風味

*Dessert*  
デザート  
*Café Pain*  
コーヒー パン

メイン両方を  
召し上がる場合  
プラス1,000円

**LUNCH** ランチ ¥5,000- (税サ抜)

*Cuisine de grenouille à la Provençale*  
プロヴァンスの田園  
*Cannelloni de courgette aux œufs brouillés sauce omeuse*  
クルジエットのカーネロニ

*Le Mer d'été*  
夏の海

《Plat aux choix》…メインは 1. または 2. をお選びください

1. *Pauvette d'escalope de bœuf aux aubergines*  
牛肉のボービエツト

2. *Braisé de bœuf en terrine à l'épice cassis*  
とろけそうな牛煮込みのテリーヌ仕立て

*Dessert*  
デザート  
*Café Pain*  
コーヒー パン

# DINNER MENU

ディナーメニュー

**DINNER** ディナー ¥6,000- (税サ抜)

*Solbe d'oignon gratin*  
甘味・官能

*Balotins de volaille aux champignons marinés*  
白と黒のショーフロワ

*Crevette rose rôtie à la menthe*  
清涼

*Congre en beignés, sauté de tomates cerises*  
穴子と瞬間ソテートマト

*Petite soupe*  
ひといき

*Bœuf sauté aux aubergines arôme de cumin*  
和牛と茄子のムサカ

*Dessert*  
デザート  
*Café Pain*  
コーヒー パン

**DINNER** ディナー ¥8,000- (税サ抜)

*Terrine de poivrons, mariné de légumes d'été et coquillages*  
パブリカローストと夏野菜

*Escargots de France en gouyère, crème d'ail doux*  
フルゴーニュの回想

*Fricassée de homard à la compote d'aubergines*  
オマールと茄子のコンボット

《Plat aux choix》  
…メインは 1. または 2. をお選びください

1. *Entrecôte grillée, gratin dauphinois*  
和牛サーロイン

2. *Filet de canard au flan de foie gras*  
鴨とフォアグラフラン

*Dessert*  
デザート  
*Café Pain*  
コーヒー パン

**DINNER** ディナー ¥10,000- (税サ抜)

*Ratatouille claire en gelée et sa purée*  
トランスバランなラタトゥイユ  
*Sushis de foie gras et congre*  
フォアグラと煮穴子のお寿司

*Le Pigeon*  
三陸の鶺鴒

*Cop aux oursins en coquille*  
蜆丹とトリュフ

*Langoustine aux caviars*  
ラングステイヌとキャヴィア

《Plat aux choix》

1. *Ossettes d'agneau en feuillet de provence*  
骨付き仔羊ロースのプロヴァンス風

2. *Filet de bœuf aux pommes pailles*  
和牛フィレ肉とボンムパイユ

3. *Filet de canard aux olives*  
鴨フィレ肉のオリーブ風味

4. *Quenelle de bœuf au parmentier*  
和牛テールのバルマンティエ風

*Fruit de saison*  
フルーツ王国  
*Dessert*  
デザート  
*Café Pain*  
コーヒー パン

- 1986年 仙台・東京で銀行員、専仏、ラベイエ・サンミッシェル(トゥネル ニツ風) ラムロワーズ(シヤニー ニツ風) ラ・コート・サンジャック(ジヨウニー ニツ風)
- 1992年 帰国 仙台・勝山館 入社
- 1993年 テレビ東京・TVチャンピオン「第2回全国フランス料理シェフ選手権」準優勝
- 1995年 再婚し「バリ ショーザン」のシェフとして、同店を立ち上げる。
- 1997~2006年 仙台・勝山館1階フレンチレストランの「ショーザン」(旧ペラシェット)料理長、その後、鎌倉 ラ・シャンソ料理長を経て
- 2013年 MIQ 総料理長

MIQ 総料理長 坂田 正孝



## MENU SPÉCIAL DE BON MARIAGE ENTRE CUISINE ET VIN

マリアージュコース

～ワインと料理のペアリングおまかせ～

・お料理5品 ・ワイン4種

¥10,000- (税サ込)

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。 ※一部コースには、消費税・サービス料は含まれておりません。 ※写真はイメージです。



ザ・オリエンタルスイート・ヴィラ【予約制】

営業時間 ランチ 11:30~14:00 (close 14:30)

ディナー 17:30~20:30 (close 21:00)

予約受付時間 平日 11:00~19:00 (火曜日除く)

予約は前日17:00までとなります。

定休日/火曜日(土日祝日はお問合わせください)

住所/仙台市青葉区中央一丁目3-1AER(アエル)31階

T E L / 022-398-5602

