

旬の会席

旬の地物にこだわり、
素材を活かす「旬の会席」を
個室でお楽しみください



- 先付 旬のお浸し
- 前菜 春のおつまみ三点盛り
- 一人鍋 七福風海鮮アヒージョ
- 造り 鮮魚盛り合わせ
- 煮物 仙台牛青実山椒煮
- 焼物 銀鱈塩麹味噌焼き
- 揚物 鯛の桜花揚げ
- 食事 雪下人参麴
- デザート 本日のプリン

一人前 7,700円(税込)



御座敷割烹

七福





肉は一人前一六〇グラムです。



仙台牛 すき焼き

一人前 五、五〇〇円

(税込六、〇五〇円)

豊かな自然の中で大切に
育てられた極上霜降り肉
七福風すき焼きです。

すき焼き懐石

九、五〇〇円

(税込一〇、四五〇円)

すき焼き

突出し前菜

お造りのつぺ汁

焼物デザート

すき焼きの肉は

一人前一六〇グラムです。