



7月の婚礼懐石より、水引き模様の器に納められた前菜。紅白寿し、黒豆松葉刺し、穴子八幡巻、夏野菜の琥珀寄せ利休掛けなど。



揚物は甘鯛の松笠揚げ、鮑の白扇揚げ、陸蓮根(おくら)。縁起の良い食材に和食伝統の技を施し、極上の一品に仕上げる。



焼物は伊勢海老の黄味酒盗焼き、鮭とアスパラの照り焼きに丸十(さつまいも)のレモン煮、花苺荷の甘酢漬けを添えて。



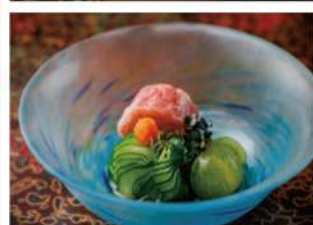
旬を盛り込んだお造り。この日は、鮪、鯛の松皮造り、がぜ雲丹、降泥烏賊(あおりいか)、宮城の銀鮭が並んだ。



吸物は花びら餅に見立てた丸(すっぱん)の真丈に鶴と亀の飾り切りが彩りを添える。



先付は縁起物を重ねて。煮物は冬瓜の蟹掛掛け、気仙沼鱈(ふかひれ)、北寄貝の芝煮。酢物は仙台牛ロースの白芋茎巻。



「おにかいby東洋館」  
営業中  
毎年恒例の期間限定カフェ「おにかいby東洋館」が8月30日まで火～金曜の平日限定で営業中。名物メロンのかき水や甘味のお重セットを楽しめます。2日前までの予約制。

懐石料理 東洋館  
☎022-222-7019 <https://toyokan.jp/>

①仙台市太白区向山1-1-16  
②食事/11:30~15:00(14:00最終入店)、  
17:00~22:00(20:00最終入店)  
③月曜(祝日の場合は翌日) ④あり  
予約/完全予約制(カフェは2日前まで要予約)  
目安/昼7000円、夜1万5000円 カード/可 禁煙



スガワホールディングス 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町2丁目5番4号 TEL.022-782-5777



Instagram



Facebook



Homepage



バックプランは用意していませんが、清月記グループのウェディングサロン「リア・フィユ」を利用すれば、よりふたりらしい結婚式が叶います。こだわりを詰め込んだ衣裳や装花、和風建築に洋装を組み合わせた前撮り、オーダーメイド和菓子など、アイデアは無限です。  
なにより東洋館の魅力は、人生の節目を迎えるたびに帰ってこられること。結婚式を始め、皆さんの思い出を重ねていきたい場所です。



人生最高のハレの日に  
本物が纏う品格を添えて



写真は今年6月に大広間で行われた披露宴より。神社での挙式に合わせて新婦は白無垢を着用し、地毛結いの新日本髪に生花でアレンジを加えた。胡蝶蘭を使用した白×グリーンの装花は和装にも、お色直しのドレスにもマッチ。高砂後ろの床の間には、仙台四大画家に数えられる東洋の双福「孔雀鳳凰図」が飾られた。

ふたりらしさを大切に、ゲストと過ごす人生最高のハレの日  
創業117年の歴史を誇る老舗料亭『懐石料理 東洋館』は  
長きにわたり受け継がれる伝統と風格  
一流のもてなしが「本物」を求める新郎新婦に選ばれています

心を尽くした婚礼懐石で  
記憶に残るおもてなし  
結婚式はふたりの人生の門出を祝う大切なセレモニー。明治40(1907)年創業の「懐石料理 東洋館」は、歴史ある建物と伝統の懐石料理、そして料亭ならではのきめ細かなおもてなしが、「本物」を求める新郎新婦に選ばれています。  
明治・大正時代に建てられた木造2階建ての純和風建築は、随所に細やかな意匠が施され、磨かれて美しく廊下一つとっても老舗の風格を醸し出しています。  
利用で多いのは、神前挙式を行い、東洋館で披露宴を行うケース。大崎八幡宮、宮城縣護國神社、愛宕神社など近隣に由緒ある神社が点在しており、憧れの和婚が叶います。また披露宴内で行う人前挙式や家族・親族のみの食事会など、さまざまなスタイルの結婚式が可能です。  
ゲスト人数50数名まで対応可能な大広間からは、眼下に広瀬川、遠くにビル群を一望でき、仙台を代表する景色が遠方からのゲストに好評です。館内は車いすで利用でき、階段には車いす用階段昇降機を設置されていますので、高齢のゲストも快適に過ごせます。  
料理は、旬の食材に縁起の良い食材を織り交ぜた婚礼懐石。料理長が献立、器使い、盛り付けの全てに心を尽くし、祝いの席を華やかに盛り立てます。目で楽しみ、舌で味わう。記憶に残る懐石料理こそ、ゲストの満足度を高めるおもてなしです。