



食の達人が味を競う

# 令和四年 おせち

四季の彩り 一乃庵.

懐石料理 東洋館

Early Geihinkan  
錦ヶ丘 アーリー迎賓館

## 四季の彩り 一乃庵.

各種ご宴席を「食」で支えてまいりました。  
地元で採れた旬の食材を使用した  
和・洋・中の料理は、まさに仙台の味です。

組合せ自由  
特選おせち

各16,200円(税込)



### 和の重

- ・チーズ伊達巻・紅白市松蒲鉾・数の子・いくら
- ・子持ち若布・京芋昆布巻き・鯛の白醤油焼
- ・紅鮭の柚庵焼・鮑福良煮・焼き海老
- ・黄金焼いか・いか松笠雲丹焼き
- ・勝栗甘露煮(金箔)・安納芋金団・黒豆蜜煮
- ・花餅・京なます・五福(こはだ)なます
- ・紅白はじかみ



和食料理長 山田 明

### 洋の重

- ・オマール海老のグラタン バジル風味
- ・フォアグラのクレープ包み
- ・生ハムとマンゴーのムース・人参のラペ
- ・オリーブとオニオンピクルスのピンチョス
- ・貝柱のサラダ風テリーヌ
- ・海老とサフランのテリーヌ
- ・鮑の白ワイン蒸し・帆立の香草焼き
- ・ローストビーフ



洋食料理長 梅津 雄介



### 中華の重

- ・ロブスターの葱生姜炒め
- ・大根甘酢漬け 胡瓜甘酢漬け
- ・牛フィレのオイスターソース炒め
- ・数の子のXO醤和え・海月の和え物いくら乗せ
- ・蟹爪フライチリソース掛け・鮑の冷製
- ・くるみ餡炊き
- ・海老のXO醤炒め



中国料理料理長 本間 智親



帰省ができない人への優しいお年賀はいかがですか？ どこにいても宮城を感じるおひとり様用おせちです。

### お一人様用 特選おせち

各4,320円(税込)

■重箱外寸  
(幅14.9cm×奥行14.9cm×高さ5.5cm)



#### 和の重

- ・チーズ伊達巻・紅白市松蒲鉾・いか松笠雲丹焼き
- ・安納芋金団・勝栗甘露煮(金箔)・数の子
- ・子持ち若布・いくら・黒豆蜜煮・花餅
- ・京芋昆布巻き・鯛の白醤油焼・紅鮭の柚庵焼き
- ・小鮑煮貝・焼き海老・黄金焼いか
- ・京なます・五福(こはだ)なます・紅白はじかみ



#### 洋の重

- ・オマール海老のグラタン バジル風味
- ・鮑の白ワイン蒸し・ローストビーフ
- ・オリーブとオニオンピクルスのピンチョス
- ・人参のラペ・フォアグラのクレープ包み
- ・帆立の香草焼き・生ハムとマンゴーのムース
- ・貝柱のサラダ風テリーヌ・海老とサフランのテリーヌ



#### 中華の重

- ・蟹爪フライチリソース掛け
- ・海老のXO醤炒め
- ・牛フィレのオイスターソース炒め
- ・鮑の醤油煮
- ・黄金松笠いか青山椒ソース
- ・海月の和え物いくら乗せ・胡瓜甘酢漬け