



70畳の大広間にテーブル席をゆったり配置。襖は簀戸に入れ替えられ心地よい風を感じられる。

心落ち着く和の空間で 贅沢なひとときを



「甘味のお重と冷茶のセット」(2300円・税込)には冷抹茶と冷ほうじ茶が付く。



旬のフルーツと寒天で仕立てた「ゼリーパフェ」は後味もさっぱり。
「最中」はパリパリの皮にアイスクリームとずんだ餡を自分で詰める楽しさも味わえる。



食事は昼・夜ともに月替りの懐石料理が供される。季節の移ろいを捉えた一皿はもてなしの心と伝統の技を尽くしたもばかりだ。写真は7月の献立より先付、前菜、お造り。



懐石料理 東洋館

「メロンのかき氷とお白湯のセット」(3850円・税込)は白湯が付くのがポイント。

広瀬川が映す夏の情景と 涼やかな甘味を求めて

明治40(1907)年創業の老舗料亭「東洋館」に
7月から8月の期間限定でカフェ「おにかいby東洋館」がオープンしました。
歴史情緒あふれる空間でこだわりのスイーツを楽しめます。



眼下に流れる広瀬川と仙台市街を一望する高台に建つ創業百十四年の老舗料亭『東洋館』。建築当時の趣を色濃く残す館内で楽しめるのは、繊細な季節の移ろいを捉えた懐石料理と窓の外に広がる素晴らしい景色。喧騒から離れた非日常空間で極上のひとときを過ごせます。

季節に合わせて模様替えが行われるのも東洋館ならではの。夏には障子から簀戸に替えられ、涼を感じさせるしつらいで迎えてくれます。

そしてこの夏、訪れる楽しみが増えました。7月から8月の期間限定でカフェ「おにかいby東洋館」がオープン。平日の14時から16時30分まで、婚礼や法事、大人数での会食時に使われる2階大広間でこだわりのスイーツを提供しています。

メニューは2種。「甘味のお重と冷茶のセット」は漆塗りの重箱に3種の甘味が入っています。本わらび粉を100%使用し、北海道産小豆で作るこしあんを包んだ「わらび餅」はとろけるような柔らかさと上品な甘さが絶品。自分であんを詰める「最中」は出す直前に皮を炙ってパリパリに。ずんだあんとミルクベースのアイスクリームとのハーモニーを楽しめます。色鮮やかな「ゼリーパフェ」は宮崎産マンゴーとブルーベリー、ライムとローズヒップの寒天、レモン風味のジュレでさっぱりとした味わいを満喫できます。

そしてフォトジェニックな見た目目を奪われるのが「メロンのかき氷とお白湯のセット」です。メロンを丸々1個贅沢に使用。チョコレート細工のふたを開けると中にはみずみずしい果肉。その下にはメロン果汁を使用したかき氷、アイスクリームが入っており、芳醇な味わいを堪能できます。かき氷は2〜3人でシェアしてもOK。抹茶、ほうじ茶、上煎茶などのドリンクを単品でオーダーし、かき氷をシェアするのもおすすめです。

カフェ利用なら敷居の高さを感じることはありません。心落ち着く和の空間で、広瀬川が映す夏の情景と涼味を満喫できます。なお、9月以降もカフェ営業を予定しているので、詳細はHPやインスタグラム (@toyokan_sendai) で確認を。

懐石料理 東洋館 ☎022-222-7019

④仙台市太白区向山1-1-16
 ◎食事/11:30~15:00(14:00最終入店)、
 17:00~22:00(20:00最終入店)、
 カフェ/火~金曜14:00~16:30(15:30最終入店)
 ◎月曜(祝日の場合は翌日)
 ※8月9日~16日は館内一部改装工事のため休業 ④あり
 ◎80席 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 HP/https://toyokan.jp/



清月記 ファミユ 上巻くり 花つたん キョウライ LIFESTYLE CONCERGE 一乃庵 東洋館
 石仲 THE ROYAL HIRE Kids Dais RIA FEUILLE Maison macose
 斎苑 Flower Studio S 上島賢 日本酒 日本酒 日本酒 日本酒
 スガワラホールディングス 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町2丁目5番4号 TEL.022-782-5777