

[illegible]

一年を振り返り、新年を迎える
支度が始まるこの時期、
『懷石料理 東洋館』では
おせち料理のご予約を受付中です。
家族や友人との食事会、
職場の忘年会・新年会に、
冬の味覚と職人技が織りなす
懷石料理をご堪能ください。

一年の健康と幸せへの願いを込めて、伊勢海老、キャビア、タラバガニ、松茸、雲丹、鮑、仙台牛など豪華食材を惜しみなく盛り込んだ「三段おせち」(120,000円税込)。
写真下より、一の段、二の段、三の段。



おせち料理は解凍不要で盛り付け済み。東洋館の味をそのままに堪能できる。

もてなしの心意気を込めて
今年さらにはパワーアップ

年末年始を自宅で過ごす生活スタイルが定着した今、新年の幕開けを「懐石料理 東洋館」のおせち料理で祝つてみてはいかがでしょう。創業177年の老舗料亭が贈るおせち料理は、仙台筆筍と希少な日本酒「零響」が付く「百十七年ノ重」「三段おせち」「二段おせち」の3種類。いずれも昨年より豪華にパワーアップしています。

中でもおすめは、和食伝統の技が綾なす「三段おせち」。一の段には、キャビアを添えた伊勢海老白髪をはじめ、唐墨や黒豆蜜煮、ごまめ、鮮三色龍肥卷、蟹松風、ふぐ煮凝りなど、縁起を担ぐ祝い肴や口取りが並びます。二の段には、金目鯛白出汁焼、ノドクロ吟醸、吉次塩麹焼、松茸旨煮、焼きタラバガニなど煮物・焼き物がぎっしり。三の段には、鮑雲丹焼、牡蠣時雨煮、蟹友味噌、丸煮凝り、帆立貝芝煮、毎年好評の

仙台牛ローストビーフなど、酒の肴になる料理が豪快に盛り付けられています。

「昔からのしきたりのおせち料理です。一年に一度のことなので、贅沢しながら味わっていたければ」と話す佐藤 武料理長。一品一品丁寧な仕事を施し、味、盛り付けの全てに料理人の技ともてなしの心が込められています。一方、今年は「実家のお母さんおばあちゃんが作ったおいしいお煮しめを意識しました」というお煮しめにも注目です。

せち料理の魅力ですが、東洋館の醍醐味はなんといっても風格漂った純和風の空間で作りたての懐石料理を味わえること。これから季節はブリやタラ、カニ、フグなど寒さで旨み・甘みを蓄えた冬の旬が出揃い、1月に入ると春の訪れを感じさせる料理も登場します。家族や友人との食事会、職場の忘年会・新年会など、旬を捉えた料理の数々が特別なひとときを演出してくれます。

おせち料理ご予約受付中

東洋館の粋を結集して作り上げたおせち料理を数量限定でご用意しました。
店舗お渡しのほか配送も可能です。ご予約・お問い合わせは下記まで。詳細は
HPをご確認ください。

1.二段おせち<数量限定10個> 65,000円(税込)

伊勢海老黄味酒盗焼、鯖吟醸、蟹友和え、海老艶煮、吉次塩麴、鮑柔煮、ふぐ煮凝りなど、酒が進むような料理を多く揃えた全28品。
※桐重箱サイズ(約):縦21.7×横21.7×高さ6.5cm

2.三段おせち<数量限定5個> 120,000円(税込)

蟹爪、伊勢海老キャビア、鴨ロース煮、ふぐ煮凝り、松茸旨煮、焼きタラバガニ、鮑雲丹焼き、丸煮凝り、仙台牛ローストビーフなど全41品。
※桐重箱サイズ(約):縦21.7×横21.7×高さ6.5cm

3.百十七年ノ重 1,170,000円(税込)

仙台山笠に全39品が納められた燗燗豪華なおせち料理。精米歩合0%台という世界最高峰の日本酒「零響」付き。清月記限定で「土湯別邸 里の湯」ペア宿泊券、『懐石料理 東洋館』お食事券5名様付き。
※仙台山笠外寸／幅45cm×奥行30cm×高さ46.5cm



料亭ならではの技と味で仕上げた品々を
彩り豊かに盛り付けた「二段おせち」。



一生の宝物になる仙台筆筒、究極の日本酒「零響」が付く「百十七年ノ重」。



月替りの懐石料理では移ろう季節を一皿に表現。写真は日高見牛の朴葉焼。

清月記グループ「四季の彩り 一乃庵」
「錦ヶ丘 アーリー迎賓館」のおせち料理もご予約受付中。 <http://ichinoan.jp>

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

④ 食事／11:30～15:00(14:00最終入店)、
17:00～22:00(20:00最終入店)

①休月曜(祝日の場合は翌日) ②Pあり
※送料・梱包費別途

目安／昼7000円、夜1万5000円

カード／可 喫全席禁煙



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