



3



2



5

4

1.レストランは「錦ヶ丘アーリー迎賓館」に併設。2.ドルチェのワゴンサービスは、ランチは3000円以上のコース(1500円コースは+800円でオーダー可)、ディナーは全てのコースに付く。3.広いフロアにテーブルをゆったりと配置しており、落ち着いて食事を楽しめる。4.ランチのCコース(5000円)。写真は本日の鮮魚の炙り焼き、ピンクペッパーとオマール海老のソース、帆立貝のサフランクリームソース、コンキリエほか。5.ディナーのCコース(1万円)。写真は仙台黒毛和牛のタリアータ、トリュフソース、イタリア産ボルチーニと帆立貝の自家製タリアテッレほか。  
※価格は全て税込、夜はサービス料10%別途

門をくぐり、胸を高鳴らせながらアプローチを抜けて店内へ。広いメインフロアは開放感にあふれ、輝くシャンデリアがラゲジュアリーな雰囲気演出しています。供されるのは、矢島宏之シラによる洗練されたイタリア郷土料理。「素材そのものから料理が始まっている」という信念のもと最高の食材を追求し、本場イタリアで培った技法に独自の感性を掛け合わせ、色彩豊かな皿を創り上げます。ランチコースは1500円、ディナーコースは6000円(サービス料10%別途)。素材の組み合わせの妙が光るパスタは数種類の中から選べるようになっており、ディナーにはイタリア産小麦粉と硬水で作る自家製パスタが提供されます。素材の状態を見極めながら微細な火加減で旨みを閉じ込めた肉料理、魚料理は盛り付けも美しく、ゲストの五感を刺激します。

そして注目したいのがドルチェのワゴンサービスです。5種類の中から好きな3種類を選べると、パティシエが目前でアシエットデセールを仕上げてくれます。内容は季節で変わりますが、コースの最後に味わうドルチェとして重さを感じないように、ムース系など軽い口当たりのものが並びます。

12月に登場する「紅玉のアップルパイ」は薄いパイ生地、紅玉の自家製ジャム、紅玉のスライスを重ねて爽やかな酸味が引き立つ二品に。「苺とピスタチオのムース」はピスタチオのスポンジ生地、フランポワーズのバタークリーム、ホワイトチョコのガナッシュ、苺のムースを組み合わせ、さっぱりとした味わいに。このほか、アールグ

リストランテ錦ヶ丘 ● リーズナブルにしきがおか

◎仙台市青葉区錦ヶ丘9-1-1 ◎11:30~15:00(L014:00)、18:00~21:30(L020:00) ◎夜は完全予約制  
◎火曜(祝日の場合は営業) ◎120台 ◎44席(個室あり) 予約/昼は予約可、夜は完全予約制 カード/可  
◎全席禁煙 目安/昼1500円~、夜6000円~ https://www.earlysendai.com/

読者特典 ご予約時に「Kappoを見た」でウェルカムドリンク1杯サービス ※2021年1月31日まで有効。

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

イが香る「紅茶とミルクチョコのムース」、濃厚でなめらかな「かぼちゃプリン」、キャラメルムースと洋梨のムースを重ねた「キャラメルポワール」をラインナップ。ライブ感のあるドルチェのワゴンサービスがコースを華やかに締めくくります。

館内には2名、4名、8名用の個室もあり、小さな子ども連れのゲストも気兼ねなく過ごせると好評です。上質なホスピタリティが息づく「リストランテ錦ヶ丘」で心地よい非日常の時間をお過ごしください。

美味しい余韻は、ドルチェの後まで。

青葉区錦ヶ丘の入口に立ち、ラゲジュアリーな空間で洗練されたイタリア郷土料理を味わえる「リストランテ錦ヶ丘」。11月から新たにスタートしたドルチェのワゴンサービスが好評です。



コース全体のバランスを考えてドルチェの口当たりは軽やかに。全てを食べ終えた後も心地よい余韻が残る。