

懐石料理 東洋館



■ 懐石料理 東洋館
「三段おせち」<数量限定5個> 12万円

白髪伊勢海老 金粉、イクラ醤油漬、蟹爪、全目鯛白出汁焼、松茸旨煮、蟹甲羅盛り 蟹味噌、
鮑柔らか煮 肝臓部添え、福久煮凝り、仙台牛ローストビーフ、のどろ西京焼など全41品
※重箱外寸/縦21.7cm×横21.7cm×高さ6.5cm

■ 懐石料理 東洋館
「二段おせち」<数量限定15個>
6万5000円

伊勢海老 酒盗ネーズ、子持ち昆布、帆立貝旨煮、蟹爪、
吉次塩麹焼、鮑柔らか煮など全30品
※重箱外寸/縦21.7cm×横21.7cm×高さ6.5cm



四季の彩り
一乃庵.



■ 四季の彩り 一乃庵.
「組合せ自由 特選おせち」各1万9440円

和食の重/鮑やわか煮、ロブスター山葵ペースト和え、海老西京焼、鳥賊黄金焼など全21品
洋食の重/蝦夷鮑のヴァッフル、オマール海老の炙り焼き、日高見牛サーロインのローストなど全12品
中華の重/蟹爪フライ、ずわい蟹棒特製ソース掛け、海老のチリソース、鰻の中華風燻製など全14品
※重箱外寸/縦20.5cm×横26.5cm×高さ6cm

リストランテ錦ヶ丘
本格イタリアンレストラン



■ リストランテ錦ヶ丘
「特選イタリアン 二段重」
<数量限定20個> 4万3200円

JAPAN Xのリエット、ハモン・セラノ、ズワイガニとポテトのサラダ キャビア添え、日高見牛のロースト パルサミソース、オマール海老と車海老のタイム風味など全19品
※重箱外寸/幅29.5cm×奥行20cm×高さ5.4cm



リストランテ錦ヶ丘
グランシェフ 矢島宏之

和洋中イタリアンが揃い踏み
新年の幕開けをおせちで祝う

清月記グループ各店のおせち料理が出揃いました。
華麗なイタリアン、伝統的な和食、選べる和洋中、
それぞれの料理長渾身のおせちが新年最初の口福を叶えます。

正月の食卓を贅沢に彩る
数量限定品は早めの予約を

正月を迎える準備はおせち料理の予約から。今年も清月記グループ各店のおせちが出揃いました。「リストランテ錦ヶ丘」のおせちは、「リストランテ錦ヶ丘」矢島宏之のグランシェフが手がけるイタリアンおせち。食材選びから料理が始まるを信条とする矢島シェフは、宮城やイタリアなど国内外から食材を選び抜き、現地で培った技術と磨き上げた経験によって個性豊かなイタリア郷土料理を生み出しています。

イタリアンの技を駆使したおせちは、レストランで提供している料理と同様に、「食べる喜びに浸れる全19品。昨年好評だった、繊細な火入れで仕上げる「日高見牛のローストパルサミソース」、酸味のあるソースで味わう「帆立貝のソテーマントヴァ風」をはじめ、三陸産鮑やズワイガニ、オマール海老など高級食材を惜しみなく盛り込んだ一品で華やかに彩ります。

「懐石料理 東洋館」のおせちは、和食伝統の技で作上げる正統派おせちです。「三段おせち」の一段は、金粉をあしらった白髪伊勢海老をはじめ、田作りや叩き牛蒡、黒豆蜜煮、子持ち鮎の甘露煮などの祝い肴と口取り。二段は、伊達巻や炊き合わせなど手間暇をかけて仕込んだ煮物と焼き物。三段には、毎年人気の仙台牛のローストビーフをはじめ、鮑の柔らか煮や蟹甲羅盛りなど酒の肴にもなる一品がぎっしり。正月の食卓を絢爛豪華に演出してく

れます。

「四季の彩り 一乃庵」のおせちは、和洋中から自由に選べるのが魅力。王道の和食、子どもから年配まで幅広い世代に人気の中華、肉料理・魚料理を織り交ぜた洋食、どれを選んでも目と舌を満足させる構成になっています。一段から注文でき、少人数やちよっとだけ食べたい時にも最適です。

新年最初の口福を叶える清月記グループ各店のおせち。リストランテ錦ヶ丘、東洋館のおせちは数量限定なので、確実に味わうなら早めの予約がおすすめです。

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

おせち料理の
予約はこちら

