

令和八年
おせち

和 洋 中 伊

四季の彩り
一乃庵.

錦ヶ丘アーリー迎賓館
本格イタリアンレストラン

四季の彩り
一乃庵.



組合せ自由 特選おせち

各19,440円(税込)

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。

■重箱外寸(幅26.5cm×奥行20.5cm×高さ6cm)

和食 料理長
山田 明



和食の重

- ・紅白市松蒲鉾・柚子伊達巻・手まり花餅
- ・昆布巻・三元豚柚子胡椒焼・陳笠椎茸
- ・落旨煮・鮑やわらか煮・いくら・数の子
- ・子持昆布・ロブスター山葵ペースト和え
- ・栗金団 栗甘露煮・黒豆蜜煮 金箔
- ・山桃ワイン煮・海老西京焼・烏賊黄金焼
- ・小川サーモン・蟹水車巻き・紅白なます
- ・紅白はじかみ

洋食の重

洋食 料理長
早坂 進



- ・海老の香草オイル焼き・サーモン香草焼き
- ・ほたての照焼・フルーツなます
- ・日高見牛サーロインのローストジャポネーズソース
- ・タコのマリネ・アンデスポークパストラミ
- ・アジのエスカベッシュ
- ・エゾアワビのヴァブール キャビア添え
- ・ズワイ蟹のテリーヌ・カボチャのモンブラン
- ・オマール海老のあぶり焼き アメリケーヌソース



中華の重



中国料理 料理長
本間 智親

- ・国産牛肉のオイスターソース炒め
- ・大海老と野菜の柚子胡椒炒め
- ・鰻の中華風燻製
- ・姫竹の XO 醤含め煮・金柑の甘露煮
- ・ズワイ蟹棒の葱ソース掛け 桂花の香り
- ・蒸し鮑醤油煮・スモークダックロール
- ・広東叉焼ハチミツ煮・若桃シラップ漬け
- ・蟹爪フライチリソースかけ・カシューナッツ飴炊き
- ・海月と野菜の和え イクラ乗せ・白菜甘酢漬け

