

大地の息吹に心は躍る 春色の贅沢イタリアン

地方色豊かなイタリア料理を提供する「リストランテ錦ヶ丘」で本格的な春の到来を祝福する期間限定イベントを開催。非日常のラグジュアリー空間で贅沢なひとときを過ごすことができます。



大地の芽生えを感じさせる「オマール海老のサラダ仕立て キャビアのヴィネグレットソース」。



色彩のコントラストが美しい「桜色に仕上げたミルクフェッド仔牛のロースト サフランとマルサラのソース」。



春の旬食材で仕立てるディナーコースは五感に響くような美しい皿が並ぶ。パスタは写真の「桜エビと春野菜のペペロンチーノ」か「イペリコ豚と筍のラグーソースリングイネ」を選べる。

ディナーコースは、スープのかわりにフルーツトマトが爽やかなカッペリーニからスタートする。

メインの魚料理はアスパラガスのリゾットが添えられた桜鯛のソテー。

プリマヴェーラ ～春～ 厳選食材 春のイタリアン

4月9日(金)～18日(日)※定休日を除く

▶プリマヴェーラ ランチ 5,000円(税込)
スープ/前菜/パスタ/魚料理または肉料理/デザート

▶プリマヴェーラ ディナー 10,000円(税込+サ別)
前菜1/前菜2/パスタ(チョイス)/魚料理/肉料理/デザート

リストランテ錦ヶ丘 ●りすとらんでにしががわ

③仙台市青葉区錦ヶ丘9-1-1
④11:30～15:00(LO14:00)、18:00～21:30(LO20:00) ※夜は完全予約制
⑤火曜(祝日の場合は営業) ⑥120台 ⑦44席(個室あり)
予約/昼は予約可、夜は完全予約制 カード/可
⑧全席禁煙 目安/昼1500円～、夜6000円～ <https://www.earlysendai.com/>



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

花ほころぶ春、穏やかな陽気に誘われて新しい季節を味わいに、おでかけ気分です。お目当ては、4月9日(金)～18日(日)まで開催される期間限定イベント「プリマヴェーラ」春の厳選食材 春のイタリアン。桜をテーマに、春の訪れを祝福する特別メニューが供されます。

「イタリアで教わってきたことを伝えるのが私の恩返し。イタリア料理という枠からはみ出ないように、原点を大切にしています」と語る矢島宏之シェフが紡ぎ出すのは、日本流のアレンジを加えない本物のイタリア郷土料理です。

シェフの研ぎ澄まされた感性と技を堪能するならディナーコースがおすすめです。アンティパスト(前菜)に使用するのはオマール海老。低温でローストし、キャビアとイタリア産ホワイトバルサミコを使用したヴィネグレットソースを纏わせてリッチな一皿に。大地色の器に散りばめたベビーリーフが芽生えを感じさせます。

2種から選ぶパスタは、旬の桜エビと濃厚なサルデーニャ産カラスミで旨みたっぷりに仕上げたペペロンチーノ、イペリコ豚の旨みが凝縮したラグーソースのリングイネ。ラグーソースはウンプリア州ペルージャで修業したシェフが得意とする料理の一つです。

ミルクフェッド仔牛肉のローストは低温でじっくり時間をかけてローストし、淡い桜色に。しつとりと柔らかな歯ごたえは、完璧な火入れの技術があつてこそ。サフランソースとマルサラソースが肉の旨味を引き立て、ワインがぐつとすすみます。

風薫る5月にはオープン1周年を記念した「2周年記念誕生祭」を開催。ホワイトアスパラガスやフランス産モリーユ茸などを使用した限定メニューが登場予定です。

食事を愉しむ前、愉しんだ後には近くの錦ヶ丘中央公園で花見散策をするのもおすすめです。春色に満ちた「リストランテ錦ヶ丘」には、珠玉のひとときが待っています。

花ほころぶ春、穏やかな陽気に誘われて新しい季節を味わいに、おでかけ気分です。お目当ては、4月9日(金)～18日(日)まで開催される期間限定イベント「プリマヴェーラ」春の厳選食材 春のイタリアン。桜をテーマに、春の訪れを祝福する特別メニューが供されます。

「イタリアで教わってきたことを伝えるのが私の恩返し。イタリア料理という枠からはみ出ないように、原点を大切にしています」と語る矢島宏之シェフが紡ぎ出すのは、日本流のアレンジを加えない本物のイタリア郷土料理です。

シェフの研ぎ澄まされた感性と技を堪能するならディナーコースがおすすめです。アンティパスト(前菜)に使用するのはオマール海老。低温でローストし、キャビアとイタリア産ホワイトバルサミコを使用したヴィネグレットソースを纏わせてリッチな一皿に。大地色の器に散りばめたベビーリーフが芽生えを感じさせます。

2種から選ぶパスタは、旬の桜エビと濃厚なサルデーニャ産カラスミで旨みたっぷりに仕上げたペペロンチーノ、イペリコ豚の旨みが凝縮したラグーソースのリングイネ。ラグーソースはウンプリア州ペルージャで修業したシェフが得意とする料理の一つです。