



2月上旬～3月上旬まで昼限定で提供される「雛祭り懐石」8855円(税サ込)。雛人形を愛でながら季節感あふれる懐石料理に舌鼓を打ちたい。

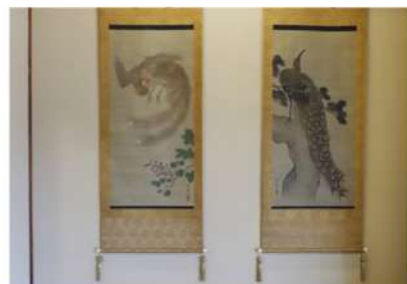


「雛祭り懐石」より、ころんと可愛い揚物は帆立、穴子、桜海老の手毬揚げ。食事は鰻、蟹、煮鮑の竹皮寿司とハマグリのお吸い物。先付のミル貝とうるいのふくさ包み。



旬の中でも走り・盛り・名残の素材を巧みに組み合わせながら、繊細な技で五感に響く懐石料理を提供する。写真は12月の献立。

暦の上では春が始まり、
厳しい寒さの中にも
そこかしこに春の兆しを
感じられるようになりました。
『懐石料理 東洋館』では
雛人形と期間限定
「雛祭り懐石」が慶びの席を
華やかに演出してくれます。



大広間に新たに飾られた掛軸は、仙台四大画家の一人、東東洋筆「孔雀鳳凰図」。



20名収容の「萩の間」は友人の食事会や親族の集まり、ビジネスの会食に最適。

懐石料理 東洋館

☎022・222・7019 <https://toyokan.jp/>

③仙台市太白区向山1-1-16
④食事／11:30～15:00(14:00最終入店)、
17:00～22:00(20:00最終入店)
⑤月曜(祝日の場合は翌日) ⑥あり
予約／完全予約制(カフェは2日前まで要予約)
目安／昼7000円、夜1万5000円 カード／可 禁煙



Instagram



Facebook



Homepage



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



心浮き立つ春の訪れ 雛祭り懐石でお祝いを

1

3

2

- 1.仙台市街を見渡す「松の間」に飾られる「古今雛」。豊かな表情が特徴で金糸や色糸で刺繍を施した絢爛豪華な衣裳をまとい、女雛は宝冠を被っている。
- 2.広瀬川と愛宕山を見渡す「みどりの間」に飾られる「享保雛」。面長の顔に切れ長の目、静かな表情が特徴で、衣裳に金襴や錦などを使用し、袖や裾、袴にふくらみを持たせ、女雛は天冠を被っている。
- 3.仙台市街を一望する「萩の間」に飾られる「堤人形」。江戸時代・元禄年間頃に堤焼を母体として誕生した土人形で、京都の伏見人形の影響を受けたといわれる。



明治建築の和室に映える
雛人形と懐石料理を堪能

春の足音が聞こえてくる季節、明治40(1907)年創業の老舗料亭「懐石料理 東洋館」も春のしつらい変わります。この時期の楽しみは、なんといっても春の訪れを寿ぐ雛人形です。

7つの個室と70畳の大広間には、江戸時代中期の享保年間に京都で生まれ、各地に広まった「享保雛」、江戸時代後期に江戸で生まれ、現代の雛人形の原型となった「古今雛」、仙台藩ゆかりの堤焼から生まれ、京都の伏見人形、長崎の古賀人形と並ぶ日本三大土人形に数えられる「堤人形」が飾られ、それぞれ雅やかな空間を演出します。

この時期おすすめは、2月上旬～3月上旬まで提供される昼限定「雛祭り懐石」です。コースの始まりを飾る先付は、ミル貝とうるいのふくさ包み。雛飾りに見立てた前菜は、姫サザエのクリーム焼き、鱈の菜種焼き、露の生ハム巻き、こみの胡麻和えなど、季節を表現した二品が目と舌を喜ばせます。煮物碗は、グリーンピースのうすい饅頭。揚物は、帆立や穴子、桜海老のころんと可愛い手毬揚げ。碗物は、やさしいとろみをまとったアインメの葛打ちに箔を添えて春らしい仕立てに。食事は、鰻、

蟹、煮鮑の竹皮寿司と、マダリのお吸い物。いずれも桃の節句のお祝いにふさわしい美味づくしです。毎月献立が替わる通常の懐石コースも、刻々移ろう季節を捉え、素材選びから調理方法、器選び、盛り付けに至るまで、心を砕いたもてなしの一品が供されます。

節句のお祝いはこちらのこと、人生の新しい門出や子どもの成長を祝う食事会など、春は祝いの事の多い季節です。家族連れからグループ、ビジネスまで、全室個室で気兼ねなく過ごせる『懐石料理 東洋館』でハレの日を祝福してはいかがでしょうか。