

懐石料理

東洋館



懐石料理 東洋館
料理長 佐藤武



明治40年創業。
かつての季節に土居晩翠や阿部次郎らが
広瀬川の瀬音を聞きながら
俳人芭蕉を語り合い、談論に時を過ごした由緒ある館。

東洋館 二段 おせち

54,000円(税込)

数量限定
10個



壺の段

- ・黒豆蜜煮 紅白千代呂木 金箔
- ・鮮菊花龍豚・花百合根
- ・イクラ醤油漬・金柑蜜煮
- ・伊勢海老の酒蒸し 醍醐味噌添え
- ・田作り・鮭温燻奉書巻
- ・唐墨・鯛松皮脛 花蓮根
- ・鴨ロース煮・栗金団
- ・鮭昆布巻・穴子龍眼
- ・数の子・蟹松風

貳の段

- ・鰯照焼き・紅白脛 柚子釜
- ・巻海老のつや煮
- ・吉次吟醸・青路
- ・鮑柔煮・伊達巻
- ・鱈西京漬・松笠烏賊
- ・蛸蒸煮・牡蠣時雨煮
- ・初春炊合わせ
(筍 ねじり梅 慈姑六方
干椎茸 海老芋六方 絹さや
手毬麩 松葉柚子)



東洋館 三段 おせち

108,000円(税込)

数量限定
5個

壺の段

- ・黒豆蜜煮 紅白千代呂木 金箔
- ・鮮菊花龍豚・花百合根・イクラ醤油漬
- ・叩き牛蒡・伊勢海老白髪 キャビア
- ・田作り・鮭温燻奉書巻
- ・唐墨・干し柿醍醐
- ・蟹と胡瓜の錦糸巻・牡蠣時雨煮
- ・蟹松風・栗金団



参の段

- ・貝雲丹焼・穴子龍眼・松茸旨煮
- ・鰻八幡巻・ズワイ蟹甲羅 蟹味噌添え
- ・子持ち鮎の甘露煮・金柑蜜煮・帆立黄身焼
- ・仙台牛ローストビーフ和風だれ
- ・鯛松川生酢粽・薑

貳の段

- ・鰯照焼き・紅白脛 柚子釜・巻海老つや煮・吉次吟醸・青路
- ・鮑柔煮・伊達巻・鱈西京漬・松笠烏賊・蛸蒸煮・鮭昆布巻
- ・初春炊合わせ(筍 ねじり梅 慈姑六方
干椎茸 海老芋六方 絹さや 手毬麩 松葉柚子)



東洋館 特選 おせち 百十五年ノ重 1,150,000円(税込)

厳選した素材に料亭の技を加えた最高級のおせちを
世界最高峰の希少な日本酒「零響」とともに宮城の芸術
「仙台筆筒」に納めました。ご予約・お問い合わせにつ
いてはお電話にてご確認頂けます。



■仙台筆筒外寸(幅45cm×奥行30cm×高さ46.5cm)



- ・鯛五色焼・干し子・伊勢海老白髪キャビア添え
- ・フカヒレ・炙りタラバ蟹



- ・黒豆青竹盛り・穴子龍眼
- ・金柑蜜煮・合鴨ロース・栗金団
- ・牡蠣時雨煮
- ・蟹松風・蟹錦糸巻・鮑柔煮
- ・五豆米・帆立黄身焼

- ・イクラ柚子釜盛り・花百合根
- ・干し柿醍醐・貝雲丹焼・鯛粽
- ・鰻八幡巻・蟹甲羅盛り
- ・唐墨・サーモン奉書
- ・鮮菊花龍豚

- ・叩き牛蒡・青路・松笠烏賊・仙台牛ローストビーフ和風だれ
- ・鱈西京/鰯照焼・蛸柔煮・子持ち鮎の甘露煮・伊達巻
- ・松茸旨煮・数の子・吉次吟醸・巻海老芝煮
- ・初春炊合わせ(筍 ねじり梅 慈姑六方
干椎茸 海老芋六方 絹さや 手毬麩 松葉柚子)