

Early Geihinkan
錦ヶ丘 アーリー迎賓館



リストランテ錦ヶ丘

イタリアは食事をエンタテインメントとして愉しむ文化が根づいています。
旬の食材と、肉や魚を適切に熟成させ最も美味しく調理。
現地で培った味覚と技法が、日本のおせちへ昇華いたしました。

■重箱外寸(幅29.5cm×奥行20cm×高さ5.4cm)

特選イタリアン 二段重

41,040円(税込)

数量限定

20個



オプションメニュー



ずわい蟹 鍋セット(4名様用)

9,720円(税込)



国産牛カルビ焼肉セット(4名様用)

10,800円(税込)



ふかひれラーメンセット(4食)

14,040円(税込)



キャビアの食べ比べ

21,600円(税込)

数量に限りがございますので、お早めにご予約をお願いいたします。

添付の「おせち料理注文書」にてお申込みください。

お問い合わせフリーダイヤル

0120-08-1151

一乃庵.

仙台市青葉区北根2-6-18 <http://ichinoan.jp/>



- ・枝付き干しブドウ ・パルミジャーノレッジャーノ
- ・ドライマト ・グリーンオリーブ、ブラックオリーブ
- ・フランス産フォアグラのスプーマ
- ・ゴルゴンゾーラのムースくみと蜂蜜
- ・マロンのシロップ漬けマロンとマスカルポーネクリーム
- ・16ヶ月熟成パルマ産生ハム ・ミラノサラミ
- ・トリュフとブラータチーズ ・ズワイガニとポテトのサラダ、キャビア添え
- ・イクラと自家スモークタスマニアサーモンのマリネ
- ・金目鯛のホワイトバルサミコ風味サルデーニャ産カラスミ
- ・アオリイカとカボナータ
- ・仙台黒毛和牛サーロインのグリリア、バルサミコソース
- ・オマール海老のソテー、タイム風味 ・トリュフと海老のフリッタータ
- ・トラバガニのソテーケッパーとエシヤロットのソース
- ・三陸産鮎のイタリア白ワイン蒸しジェノベーゼソース



リストランテ錦ヶ丘
グランシェフ 矢島 宏之