



令和八年 おせち

懐石料理
東洋館

懐石料理 東洋館

数量限定 10個

二段 おせち

■重箱外寸(幅26.5cm×奥行20.5cm×高さ6cm)×2段

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。



懐石料理 東洋館
料理長 佐藤武

65,000円(税込)

壺の段

- ・黒豆蜜煮 紅白ちよろぎ
- ・唐墨
- ・いくら醤油漬け
- ・べっ甲数の子
- ・伊勢海老酒蒸し 醍醐味噌
- ・鮮三色龍肥昆布巻
- ・金柑蜜煮
- ・合鴨ローズ酒煮
- ・栗金団
- ・梅貝旨煮
- ・花卉百合根
- ・叩き牛蒡
- ・子持ち鮎甘露煮
- ・紅白市松奉書巻
- ・田作り



貳の段

- ・海老つや煮
- ・青路
- ・東洋館伊達巻
- ・一色産鰻かば焼き
- ・網笠柚子
- ・鱈黄味酒盗焼き
- ・吉次吟醸焼
- ・鮑柔煮
- ・初春お煮
- ・蟹龍眼
- ・鰯味噌柚香焼き
- ・蕨烏賊
- ・海老松風
- ・福久煮凝り

