



四季の彩り 一乃庵.

本物の“食のおもてなし”を届ける
今までになかったケータリングサービス
「四季の彩り 一乃庵。」
2月24日スタート

各種セレモニーに、 ホームパーティーに 尽くした料理とサービスを

春の風とともに、別れや出会いの季節を迎え、集う人々の思いを取り入れた新しい提案型の料理サービスが、ここ仙台に始まりました。『四季の彩り 一乃庵。』料理店やレストランではなく、会場やご自宅において、さまざまな集いの趣旨に合わせた、オーダーメイドの料理とサービスをお届けする、まったく新しいスタイルのケータリングサービスの誕生です。

今この季節なら、例えばひな祭りや卒業のホームパーティーに、会社での周年記念や歓送迎セレモニーに、またお彼岸の法要の会食にと、さまざまなシチュエーションにおいて、一乃庵のシェフとサービススタッフによる食のおもてなしが供されます。

そのおもてなしの柱となっているのは、こちら。「料理とは、人を想うところ。正統的な様式美にこだわることなく、心に染みる感動の

料理の提供を目指しています」と話すのは、大江田賢良専務。グルメという言葉が当たり前になった中、贅を凝らした高級コース料理が美味しいとは限らず、ありきたりの料理では満足していただけないと、自らに課すハードルは高い。「誠心誠意美味しい料理をと、オープン前は試作に試作を重ねてきました」という山崎長二総料理長は、一流割烹やホテルで腕を磨きあげてきた、この道30余年の和食のプロフェッショナル。洋食、そして中国料理のプロも揃って贅を尽くします。季節の味わいを大切に、地産地消を考慮して創り出されるその一皿一皿には、四季折々の機微がたおやかに映し込まれます。手間ひまをかけた分、こころを注いだ分、その美味しさは集う人々に期待以上の口福をもたらすに違いないありません。



オードブル ¥21,000～

お子さまランチ ¥3,675

集いの趣旨に合わせ、 リクエストも想いのまま 徹底したオーダーメイドのおもてなしを

フルコーススタイル、ビュッフェスタイル、料理内容も、和洋折衷料理、洋食、中国料理、また、重箱膳、松花堂弁当等々、バリエーション豊かに用意されていますが、決してお仕着せのコースメニューではなく、一乃庵が目指しているのはあくまでもオーダーメイドメニュー。そのために、何よりも主催者の集いにかける想いや意図を聞くことから始まるそうです。例えば、銀婚式パーティーには、海外での思い出の料理をコース献立に、また法要の会食には生前好きだった料理をと、リクエストは想いのまま。それぞれの家族らしい、または集う人にふさわしい料理をシェフとスタッフが提案していきます。その徹底したオーダーメイドのおもてなしは、センスが光る盛りつけやガラスのプレート、デザイン皿など個性的で美しい器選び、印象的な演出にまで貫かれます。そして、パーティー会場の運営や終了後の清掃まで行き届いたサービスが展開されます。

シェフ渾身の一皿一皿が ひととき印象深く、素晴らしい時を紡ぐ

その日の集いのテーマと空間に合わせて、自分たちのためだけに組み立てられるメニューをいただけるという特別感もさることながら、シェフ渾身の一皿一皿はどれもみな心意気伝わる、深く豊かな味わいです。集う真ん中にある美味しいお料理は、場をより華やかにしたり和ませたり、そして集う一人一人には印象あざやかに、素晴らしい時間をもたらせてくれることでしょう。

広々として清潔なスペースに真新しい調理器具が並ぶ一乃庵の厨房。2月24日より、本物の美味しさというおもてなしがここから発信されています。



一乃庵・総料理長 山崎長二



「おじいちゃん、この料理好きだったのよね」

たとえば法要の席には思い出深いお料理を。おめでたい席には華やかなお料理を。楽しさを演出する工夫を、スタッフひとりひとりが心を尽くし「食のおもてなし」をご用意しております。どうぞ、お気軽にご相談ください。

※特別注文のお料理については材料等の手配の都合上、お打合せから日数を頂戴する場合がございます。

四季の彩り

一乃庵.

ichinoan

各種セレモニーや、ご自宅のパーティーなどにお料理をお届けします。



松花堂弁当 ¥4,200～



重箱膳 ¥6,600～



和洋中・折衷料理
Combination

四季折々の機微をおいしさに映した和洋中の贅を存分に。

¥6,600～¥10,500 Course Plan



西洋料理
Western

シェフ渾身の至福の洋食を想いのままにご用意いたします。

¥7,700～¥10,500 Course Plan



中国料理
Chinese

華やかに咲く美食の宴。厳選を重ねた食材で洗練の味を。

¥7,700～¥10,500 Course Plan



和食会席料理
Japanese

地元ならではの食材を活かした正統的な日本料理を現代的なアレンジで。

¥6,600～¥10,500 Course Plan

ご用命はフリーダイヤルでどうぞ ☎0120-08-1151

詳しくはホームページをご覧ください ichinoan.jp

一乃庵./仙台市青葉区北根2-6-18 TEL(022)219-1151 FAX(022)219-1141