



「季節のドルチェ ワゴンサービス」は食べておい
ただけでなく、パティシエが目の前で切り分けてくれる
ライブ感も人気の秘訣。



シャンデリアが優美に輝くエレガントな店内。8名までの個室もあり、小さな子ども連れも気兼ねなく利用できる。



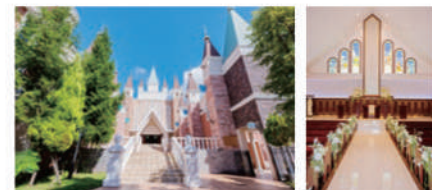
大地と海の恵みに真摯に向き合い、現地仕込み
の技、豊かな表現力によってレストランの味へと
昇華させる矢島宏之シェフ。



「アーリー迎賓館」の婚礼料理は、矢島シェフによる贅を尽くした特別コース。
記憶に残る料理で大切なゲストをもてなすことができる。



料理とともに楽しみたいワインはイタリア各地の銘柄を中心にライ
ナップ。経験豊富なソムリエが最高の状態でサーブしてくれる。



錦ヶ丘アーリー迎賓館

1日1組貸切のオーダーメイドウェディングが叶う「錦ヶ丘
アーリー迎賓館」。ステンドグラスが印象的な「大聖堂チャ
ペル」をはじめ、お城のような外観やクラシカルなインテリア、
極上のイタリア料理がふたりの特別な一日を彩ってくれる。
ブライダルフェア随時開催。

レストラン 錦ヶ丘 | ☎0120-20-1985

●リすとらんでにしまがおか

◎仙台市青葉区錦ヶ丘9-1-1

◎ランチ / 11:30~15:00 (LO14:00)、

アフタヌーンティー / 13:00~16:00 (最終入店 15:00)

※前日17:00まで要予約、

ディナー / 18:00~21:00 (LO20:00) ※完全予約制

◎火曜(祝日の場合は営業) ◎120台 ◎44席(個室あり)

予約 / 昼は予約可、夜は完全予約制 カード / 可

◎全席禁煙 目安 / 昼1500円~、夜6000円~

<https://www.earlysendai.com/>



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

大地の恵みを一皿にのせて。 イタリア料理の真髓に出会う

ランチは1815円、3630円、
6050円(全て税・サ込)の3
種類。おすすめはスープ、前
菜、選べるパスタorリゾット、
肉or魚を選べるメイン料理、
季節のドルチェ ワゴンサー
ビスが付く3630円のコース。

『レストラン 錦ヶ丘』には秋を謳歌するメニューが登場。
イタリアの郷土料理を追求し続ける矢島宏之シェフが紡ぎ出す、
本場仕込みの料理の数々を心ゆくまで堪能できます。

パスタも、メインも、ドルチェも
ランチコースは組み合わせ自在

緑豊かな青葉区錦ヶ丘の入り口に位置
するゲストハウス「錦ヶ丘アーリー迎賓館」。
併設する「レストラン 錦ヶ丘」は、地
元はもとより全国から食通が訪れる本格
イタリア料理店です。腕を振るうのは、
イタリア・ウンブリア州での修業経験を持
ち、市内の有名イタリア料理店で10年間
料理長を務めるなどキャリアを重ねてきた
矢島宏之シェフ。イタリア各地の郷土料
理を体得したシラガが大切にしているのは、
食べる喜び、そして現地の味をストレート
に伝えること。宮城をはじめ国内外から
選り抜いた素材を使用し、伝統的な調
理法に独自の感性を掛け合わせて「皿に体
現します」。

「ショートパスタも種類がたくさんあり、
こんなにおいしいんだ」とことを知ってほ
しい」と矢島シェフ。郷土色が色濃く反
映されるパスタは、食材やソースに合わせて
ロング・ショートを使い分け、ランチでは約
5種類から選ぶことができます。自家製パ
スタを味わうなら、ディナーがおすすめ。
イタリア産小麦粉・塩・硬水と蔵王地
養明で作る自家製パスタは、一度は味わい
たい逸品です。

ほかにもリゾットにはイタリア産カルナロ
ーリ米を使用し、オリーブオイルは何種類
もの中から料理に合わせて使い分けるなど、
「皿ごとにシラガのこだわりが詰まっています。
そして人気を集めるのが、「季節のドルチェ
ワゴンサービス」です。自家製ケーキ5種
類がテーブルまで運ばれ、3種類を選べると

パティシエが目の前で切り分けてくれます。
ケーキはどれも軽やかな口当たり仕立て
ているので、最後の一口までおいしく味わえ
ます。

イタリアの秋の味覚を代表するボルチー
ニ茸やトリッラが旬を迎え、濃厚なソースが
おいしく感じられるこの季節、ここにしか
ない美食との出会いをどうぞ。