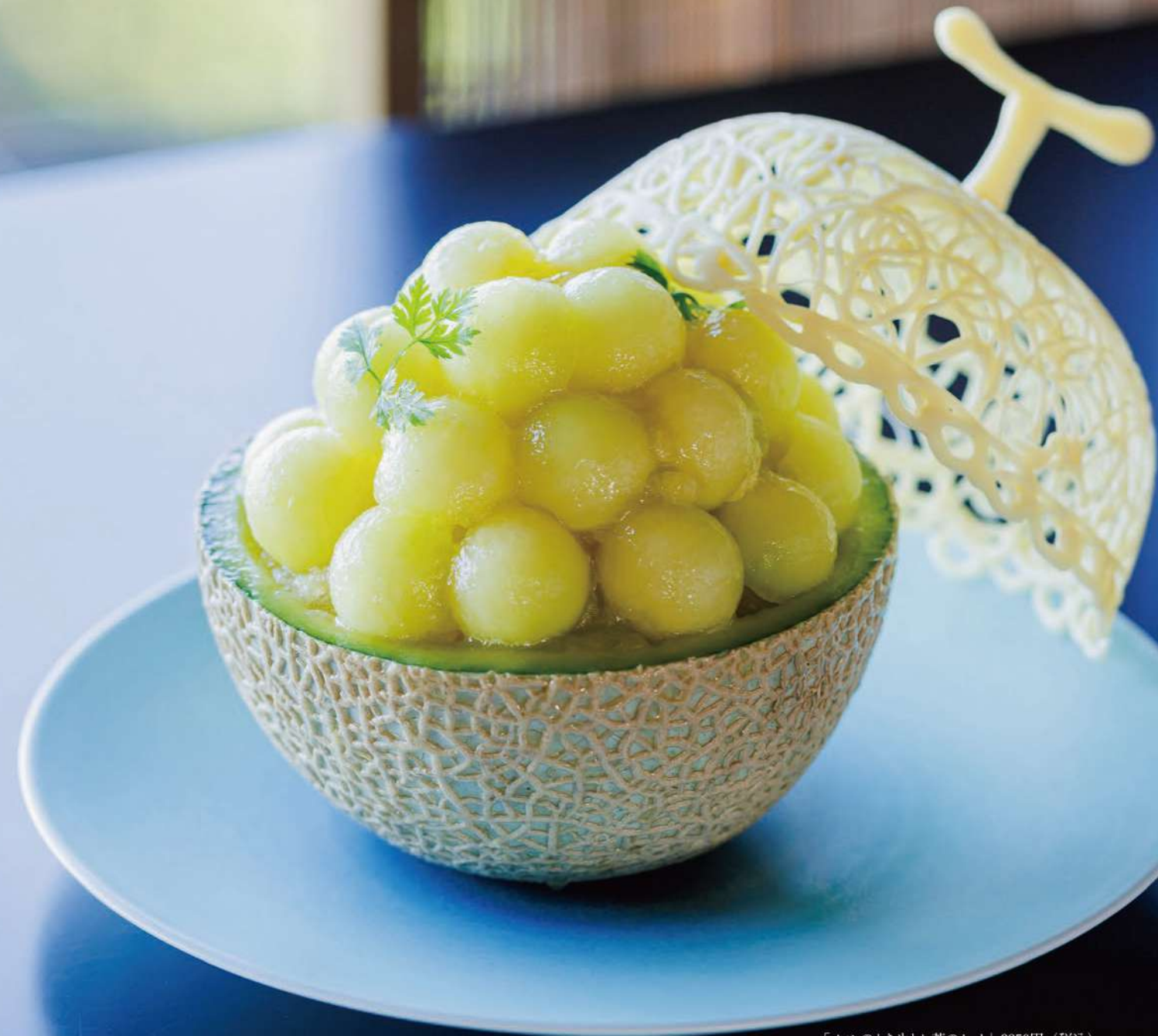


五感で感じる夏の涼 甘味を求めて老舗料亭へ

今年も夏期限定カフェ「おにかいby東洋館」がオープンしました。
仙台市内を見渡す景色を楽しみながら、極上の甘味を味わう。
街の喧騒から離れた静かな時間が流れる老舗料亭で
涼やかな午後のひとときを過ごしてみませんか。



「メロンのかき氷とお茶のセット」3850円（税込）
マスクメロンをまるごと1個使用し、メロンの芳醇な
香りとジューシーな味わいを堪能できる贅沢なか
き氷。冷たいほうじ茶付き。

平日火〜金曜限定オープン ちよつと贅沢なカフェタイム

ジリジリと太陽が照りつける夏の盛り。今年も夏
期限定カフェ「おにかいby東洋館」がオープンしまし
た。2階大広間を開放し、7・8月の火〜金曜
14:00〜16:30（最終入店15:30）に営業する
このカフェは、完全予約制。明治40（1907）年
創業の老舗料亭の雰囲気味わいながら、カフェと
して気軽に過〜せると好評です。

メニューは2種類。SNS映え抜群の「メロンのかき
氷とお茶のセット」は、マスクメロンをまるごと1個使
用した看板メニュー。網目模様を再現したホワイト
チョコレートのふたを開けると、中にはメロンの果汁入
りかき氷、ジューシーな果肉、パライアイスが。メロン
の芳醇な香りと上品な甘さを堪能できる一品です。
毎年内容が変わる「甘味のお重と冷茶のセット」
は、趣向を凝らした3種類が登場しました。最高

級本葛粉を使用した「葛切り」はのど越しがよく、
葛切りの繊細な風味と自家製黒蜜の甘さの絶妙な
バランスを楽しめます。「葡萄のムースとシャーベット」
は旬の巨峰とシャインマスカットのおいしさを華やかに
表現。「自家製小豆あん」と檸檬あんのカダイフ巻き
揚げ」は、北海道産大納言を使用し丁寧な練り上
げたあんとしもん風味の白あんで餅を巻き、さらに極
細の麺状生地「カダイ」で巻いて揚げたもの。外
はパリパリ、中はしっとり、もっちり食感がクセにな
る創作菓子です。メニューは二人で一品をシェアしても
OK。日差しを遮る簾戸や風鈴が夏の情緒をかき
たて、五感で涼を感じながらのんびり午後のひとと
きを過〜せます。



氷水に浮かぶ「葛切り」は最高級本葛粉を使用し、
程よいコシとつるりとなめらかなのど越しに仕上げている。
自家製黒蜜をつけて召し上がれ。



「自家製小豆あんと檸檬あんのカダイフ巻き揚げ」
は、外はパリパリ、中はしっとり、もっちり。新潟の笹川
流れ塩をつけてどうぞ。



旬の巨峰とシャインマスカット
を使用した「葡萄のムースと
シャーベット」。ソースやジュ
レにも葡萄を使用した葡萄
づくしの華やかな一品。



「甘味のお重と冷茶のセット」2300円（税込）。全て手作りにこだわ
った3種類の甘味に冷たい抹茶、冷たいほうじ茶が付く。



繊細な季節の移ろいを一皿一皿丁寧
に表現した懐石料理。写真は水無月
の懐石献立より、蛸の出汁ジュレ掛け、
炙りカマスの前菜。鮪、鯉、帆立貝
のお造り。煮物は太刀魚の豆腐巻繊
蒸し、鱒の湯葉巻きにヤングコーン、
黄ズッキーニなどの旬味を添えて。

懐石料理 東洋館

☎022・222・7019 <https://toyokan.jp/>

- ④仙台市太白区向山1-1-16
- ⑤食事 / 11:30〜15:00(14:00最終入店)、
17:00〜22:00(20:00最終入店)
カフェ / 火〜全曜14:00〜16:30(15:30最終入店)
- ⑥月曜(祝日の場合は翌日) ㊄あり
- 予約 / 完全予約制(カフェは2日前まで要予約)
- 目安 / 昼7000円、夜1万5000円 カード / 可 ㊄禁煙



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

