



造りには、鮪をはじめとする三陸産の新鮮な魚介が並ぶ。季節感のある器や盛り付けが、料理を一層引き立てる。



揚物は春の訪れを告げる食材の代表格、桜海老とホワイトアスパラガスの筏揚げ、三陸産帆立と雲丹の挟み揚げ、タラの芽。



吸物は桜鯛に蓬を合わせ、かぎ蕨と蒨の臺、結び人參を重ねて木の芽をあしらった。吉祥文様の器が宴を華やかに彩る。

懐石料理 東洋館 TOYOKAN SENDAI



「春彩懐石料理 さくら」夜の献立より、前菜一例。写真手前より時計回りに、針魚昆布と蛭烏賊、菜の花の黄味酒盗掛け、蛤蓮根餅の山葵磯部鉛掛け、雲丹豆腐、碓井豆腐。

TOPIC

新たにお目見え
京都産たけのこづくしの
特別懐石料理
(～4月下旬までの期間限定)
2万円(税込)

えぐみが少なく軟らかく、高級食材として知られる「京たけのこ」を使用した特別懐石料理が登場。お造りやまるごと焼きをはじめ、若竹煮や蟹と筍の吸物、仙台牛と筍の吉野煮、天ぶらや姫皮のかき揚げ、焼きおにぎり茶漬けなど、使用する部位や調理方法を変えて多彩な味わいを演出。この時期にしか出会えない春の味覚を堪能できる。



心浮き立つ春は、新しい仲間との出会いを祝う歓迎会が開かれる季節です。リモートワークやテレワークが普及した今、歓迎会は直接顔を合わせて交流できる貴重な機会。だからこそ、会場は心からの歓迎の気持ちを込めて選びたいものです。

明治40年創業の『懐石料理 東洋館』では、4月30日まで歓送迎会プランの予約を受付中です。供されるのは「春彩懐石料理 さくら」。「もてなしの心を込めて、目でも舌でもおいしく味わっていただけるような献立を考えました。『東洋館で歓迎会を開いてもらった』『あの料理がおいしかった』と記憶に残っていたら」と佐藤武料理長が熟練の技と心を尽くします。

料理は前菜から、吸物・造り・焼物・煮物・揚物・酢物・食事・水物まで全9品。蛤や桜鯛、ホタルイカ、白魚、閑上の赤貝など、この時期に旬を迎える魚介に、たけのこやこごみ、山うど、ホワイトアスパラガスなどの山菜・野菜を組み合わせ、生命力あふれる春の情景を一皿一皿に表現します。

歓送迎会プランは2～48名まで利用可能。昼9000円、夜1万3000円、オプションで2時間フリードリンク4000円(全て税・サービス料込)を付けることもでき、通常より気軽に楽しめる好評です。

季節のしつらいを施した大小8つの完全個室からは、眼下を流れる広瀬川と仙台市街を見渡すことができ、晴れた日には太平洋まで望むことができます。夜には高層ビル群のきらめく夜景が広がり、絶景というごちそうも味わえます。明治より受け継ぐ歴史と伝統、そこかしこにもてなしの心が息づく純和風の空間で、仲間とともに贅沢なひとときをお過ごしください。

懐石料理 東洋館

☎022-222-7019 <https://toyokan.jp/>

⑤ 仙台市太白区向山1-1-16

⑥ 食事 / 11:30～15:00(14:00最終入店)、17:00～22:00(20:00最終入店)

⑦ 月曜(祝日の場合は翌日) ⑧ あり

予約 / 完全予約制 目安 / 昼7000円、夜1万5000円
カード / 可 ⑨ 全席禁煙



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

