



揚物は桜海老龍眼揚げ 蟹爪 葱姑 蔘の羹。



災いを避けることを願い、お祝い懐石には赤飯が提供される。



煮物は日高見牛ヒレ 治部煮 筍 ねじり桜人参 湯葉蓬麩 南京豆腐 スナップエンドウ。



酢物は赤貝 ういこみ 辛子酢味噌。



鉢物は吉次酒盗焼 菜の花塩麴 栄螺椎茸柚子味噌田楽。



当日の進行や結納品の用意など個別に相談を受け付けている。



結納・顔合わせ食事会など慶びの席には床の間に高砂の掛軸が飾られる。



## 両家の絆が結ばれる佳き日を 老舗料亭で厳かに、和やかに

両家の新たな絆が結ばれるはじまりの日。伝統と格式を備えた『懐石料理 東洋館』では、古式ゆかしい結納からカジュアルな顔合わせ食事会まで希望のスタイルに合わせて執り行うことができます。

慶びの席にふさわしい  
お祝い懐石でおもてなし

明治40年創業の伝統と格式を備えた「懐石料理 東洋館」は、これまでで結納や結婚披露宴、お食い初め、七五三、長寿祝いなど、人生のさまざまな節目を祝う場として親しまれてきました。

結婚が決まりお互いの両親への挨拶を済ませたら、次に行うのが両家の顔合わせです。東洋館では、伝統的な「結納」から結納の代わりとして行うカジュアルな「顔合わせ食事会」まで幅広く対応しており、希望のスタイルに合わせた顔合わせを執り行うことができます。現在一般的に行われている結納は、仲人を立てずに両家が直接顔を合わせて行う「略式結納」です。結納は地域の風習やしきたりによって手順や用意する品物が異なります。そこで事前にきめ細かな打ち合わせを行い、希望に応じてスタッフが当日の進行役を務めたり、結納品を用意したり、大切な儀式が滞りなく進められるように丁寧なサポート。「結納をしたけれど何をどうしたらいいの？」というカッブルも安心です。

当日は、二間続きのゆったりとした和室が用意され、床の間に夫婦円満と長寿の願いを込めた高砂の掛軸と縁起のよい生け花が両家をお出迎え。結納後の会食は、お膳スタイルまたはテーブル席でいただきます。お祝い懐石には、鯛や海老、赤飯など縁起のよい料理をはじめ、旬の食材を盛り込んだ、目にも華やかな料理でもり立てます。

近年主流になっている「顔合わせ食事会」でも、事前の相談で進行や演出のサポートを行っており、最適なタイミングで料理を提供。窓から眺める景色も話が弾むきっかけとなり、個室で和やかに過ごせると好評です。結納・顔合わせ食事会は両家の親睦を深める大切なひととき。華やかなお祝い懐石と老舗料亭に息づく細やかなもてなしで、心に残る一日となるでしょう。

### 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)  
⑥月曜(祝日の場合は翌日) ⑦あり  
予約 / 完全予約制  
目安 / 昼7000円、夜1万5000円 カード / 可 禁煙



Instagram



Facebook



Homepage



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