



イタリアは食事をエンタテインメントとして楽しむ文化が根づいています。
旬の食材と、肉や魚を適切に熟成させ最も美味しく調理。
現地で培った味覚と技法が、日本のおせちへ昇華いたしました。

■重箱外寸(幅29.5cm×奥行20cm×高さ5.4cm)

特選イタリアン 二段重

37,800円(税込) 数量限定 20個



レストラン錦ヶ丘
グランシェフ 矢島 宏之

- ・枝付き干しブドウ・バルミジャーノレッジャーノ・セミドライトマトのハーブマリネ・グリーンオリーブ ブラックオリーブ
- ・フランス産フォアグラのスーパーマ・ゴルゴンゾーラのムース くるみと蜂蜜
- ・マロンのシロップ漬けマロンとマスカルポーネクリーム
- ・ハモン・セラーノ・真蛸のヴェネツィア風マリネ・トリュフとブラッティナーチーズ
- ・ズワイガニとポテトのサラダ、キャビア添え・イクラとタスマニアサーモンのマリネ・三陸産鮎のイタリアン白ワイン蒸し
- ・オマール海老のソテー タイム風味・帆立貝のソテー マントヴァ風・トリュフと海老のフリッタータ
- ・日高見牛のロースト バルサミコソース・アオリイカとカボチャタ・天然真鯛のカルピオーネ サルディーニャ産カラシミ

オプションメニュー



とらふぐ鍋セット(4名様用)

9,720円(税込)



国産牛カルビ焼肉セット(4名様用)

10,800円(税込)



ふかひれラーメンセット(4食)

14,040円(税込)



キャビアの食べ比べ

21,600円(税込)

数量に限りがございますので、お早めにご予約をお願いいたします。

添付の「おせち料理注文書」にてお申込みください。

POINT CARD
清月記グループ ポイントカードが使えます。

ポイントが貯まる! 使える!



お問い合わせフリーダイヤル

0120-08-1151

一乃庵.

仙台市青葉区北根2-6-18 <http://ichinoan.jp/>



食の達人が味を競う

令和五年 おせち

四季の彩り 一乃庵.

懐石料理 東洋館

Early Geihinkan
錦ヶ丘 アーリー迎賓館