

四季の彩り

一乃庵

各種ご宴席を「食」で支えてまいりました。
地元で採れた旬の食材を使用した
和・洋・中の料理は、まさに仙台の味です。



和食 料理長
山田 明

洋食 料理長
梅津 雄介

中国料理 料理長
本間 智親

組合せ自由
特選おせち 各19,440円(税込)



和の重

- ・紅白蒲鉾・伊達板真丈・はす昆布巻・牛八幡・数の子・子持昆布・いくら
- ・甘鯛醤油焼・花咲蟹共和え・鮑旨煮・烏賊印ろう焼・紅白はじかみ
- ・安納芋金団・栗甘露煮・黒豆蜜煮 金箔・まゆ玉きんとん・豚奉書巻・海老旨煮
- ・松笠くわい・千社唐西京漬・日の出きぬた・小鯛笹漬・酢鯖

洋の重



- ・オマール海老のグラタン・ホタテ香草 タコのマリネ地中海風・生ハムのマリネ
- ・ローストポーク柚子胡椒風味・ズワイガニとミックスビーンズのアボカドマヨネーズ和え
- ・アワビの白ワイン蒸し・牛肉の赤ワイン蒸し・鴨のロースト山椒風味
- ・スモークサーモンキャビア添え スモークサーモンビーキャビア添え
- ・ローストビーフ



中華の重

- ・クラゲと山クラゲの和え物 いくら乗せ・クルマ飴炊き・ロブスターみそ入り マヨネーズ和え
- ・鮑の醤油煮・ピリ辛鶏又焼・牛肉黒胡椒炒め・黄金松笠イカ・若鮎南蛮漬
- ・サツマ芋レモン風味・大根甘酢漬け 胡瓜甘酢漬け・ロブスターチリソース
- ・合鴨スモークバストラミ・ホタテ醤油煮

帰省ができない人への優しいお年賀はいかがですか？ どこにいても宮城を感じるおひとり様用おせちです。

お一人様用 特選おせち

各4,860円(税込)

■重箱外寸
(幅14.9cm×奥行14.9cm×高さ5.5cm)



和の重

- ・紅白蒲鉾・伊達板真丈・安納芋金団・栗甘露煮
- ・甘鯛醤油煮・牛八幡・はじかみ・豚奉書巻
- ・松笠くわい・千社唐西京漬・はす昆布巻・梅花生菜
- ・黒豆蜜煮・まゆ玉きんとん・数の子・子持昆布
- ・いくら・木の芽・焼海老・小鯛煮貝・烏賊印ろう焼
- ・日の出きぬた・小鯛笹漬・酢鯖

洋の重

- ・タコのマリネ地中海風・ローストビーフ
- ・鴨のロースト山椒風味・生ハムマリネ・ホタテの香草焼き
- ・スモークサーモンキャビア添え
- ・アワビの白ワイン蒸し カニツメのオーロラソース
- ・ローストポーク柚子胡椒風味
- ・ズワイ蟹とミックスビーンズのサラダ

中華の重

- ・海老と野菜のチリソース煮
- ・鮑のオイスターソース煮
- ・大根甘酢漬け
- ・海月と山くらの和え物 いくら乗せ
- ・黄金松笠イカ・若鮎南蛮漬
- ・サツマ芋レモン風味・ピリ辛鶏又焼

懐石料理

東洋館

東洋館 三段 おせち

108,000円(税込)

数量限定 5個



貳の段

- ・海老つや煮・青露・帆立貝旨煮・鯛照焼・松前漬
- ・吉次吟醸・のどぐる塩麴・伊達巻・松笠イカ
- ・鮎蒸煮・子持鮎
- ・筍 ねじり梅 慈姑六方干椎合め煮 海老芋六方絹さや 手毬麩 松葉柚子



壹の段

- ・栗金団・平目龍皮巻・いくら醤油漬 柚子釜
- ・花百合根・叩き牛蒡・干柿醍醐
- ・伊勢海老白髪 キャビア・鮭温燻奉書巻
- ・田作り・蟹もつて菊錦糸巻
- ・黒豆蜜煮 紅白千代呂木 金箔
- ・唐墨・海老松風・牡蠣時雨煮



参の段

- ・鮑雲丹焼・穴子龍眼・松茸旨煮
- ・鮭昆布巻・蕨烏賊
- ・仙台牛ローストビーフ 和風玉ねぎソース
- ・蟹甲羅 カニ味噌添え
- ・スモークサーモン
- ・金柑蜜煮
- ・薑
- ・醍醐仙台味噌漬 鰻八幡巻
- ・龍甲数の子

明治40年創業。
かつての季節に土居晩翠や阿部次郎らが
広瀬川の瀬音を聞きながら
俳人芭蕉を語り合い、談論の時を過ごした由緒ある館。



懐石料理 東洋館
料理長 佐藤武

東洋館 二段 おせち

54,000円(税込)

数量限定 10個



壹の段

- ・黒豆蜜煮 紅白千代呂木 金箔・平目龍皮巻
- ・花百合根・イクラ醤油漬・数の子
- ・伊勢海老の酒蒸し 醍醐味噌添え
- ・田作り・鮭温燻奉書巻・唐墨
- ・鯛松皮生酢・鮭昆布巻
- ・鴨ロース・栗金団・金柑蜜煮
- ・穴子龍眼
- ・蟹爪・牡蠣松風



貳の段

- ・鯛照焼き・紅白鮎 柚子釜・海老のつや煮・吉次吟醸
- ・青露・鮑柔煮・伊達巻・鮭味噌柚香・松笠烏賊・蛸蒸煮・帆立貝旨煮
- ・筍 ねじり梅 慈姑六方干椎合め煮 海老芋六方絹さや 手毬麩 松葉柚子



厳選した素材に料亭の技を加えた最高級のおせちを世界最高峰の希少な
日本酒「零響」とともに宮城の芸術「仙台筆筒」に納めました。
ご予約・お問い合わせについてはお電話にてご確認頂けます。

百十六年ノ重 1,160,000円(税込)



■仙台筆筒外寸(幅45cm×奥行30cm×高さ46.5cm)

- ・鯛五色焼・干し子・伊勢海老白髪キャビア添え
- ・フカヒレ・炙りタラバ蟹



- ・黒豆青竹盛り・穴子龍眼
- ・金柑蜜煮・合鴨ロース・栗金団
- ・牡蠣時雨煮
- ・蟹松風・蟹錦糸巻・鮑柔煮
- ・五豆米・帆立黄身焼

- ・イクラ柚子釜盛り・花百合根
- ・干柿醍醐・貝雲丹焼・鯛粽
- ・鰻八幡巻・蟹甲羅盛り
- ・唐墨・サーモン奉書
- ・鮎菊花龍眼

- ・叩き牛蒡・青露・松笠烏賊・仙台牛ローストビーフ和風だれ
- ・鮭西京・鯛照焼・蛸蒸煮・子持鮎の甘露煮・伊達巻
- ・松茸旨煮・数の子・吉次吟醸・巻海老芝煮
- ・初春炊合わせ(筍 ねじり梅 慈姑六方 干椎茸 海老芋六方 絹さや 手毬麩 松葉柚子)