



食の達人が味を競う

令和六年 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

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。



洋食料理長  
早坂 達

和食料理長  
山田 明

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・牛八幡巻
- ・数の子・子持昆布・いくら・甘鯛醤油焼・すだち
- ・はじかみ・花咲蟹共和え・鮑の旨煮・焼車海老
- ・烏賊印ろう焼き・栗甘露煮・安納芋金団・黒豆蜜煮
- ・金箔・まゆ玉さんどん・豚奉書巻・陣傘椎茸
- ・ひすい露・海老芋松笠・日の出きぬた
- ・小鯛笹漬け・酢蛸



洋の重

- ・ブッフェルスト・三元豚パストラミ
- ・オマール海老のボワレ アメリカソース・北寄貝のサラダ
- ・北海道産豚肉のパテ カンパーニュ
- ・バーナ貝の燻製 オイル漬けラビゴットソース・メープルクルミ
- ・ドライトマト赤ワイン煮・蝦夷鮑のヴァパール キャンピア添え
- ・日高見牛サーロインロース ジャポネーズソース
- ・鴨山椒のロース・フルーツなます・帆立の照り焼き



中華の重

- ・ふかひれ姿煮・海月とずわい蟹の和え物
- ・有頭海老の山椒風味・黄金松笠イカ
- ・合鴨ロースパストラミ
- ・海老味噌と野菜の和え物・ロブスター葱生姜炒め
- ・鮑の冷菜・酒釀鶏の金沙掛け・広東叉焼
- ・蟹爪フライチリソース掛け
- ・白菜甘酢漬け・胡瓜の甘酢漬け

