

令和七年  
おせち

レストランテ錦ヶ丘  
本格イタリアンレストラン

懐石料理 四季の彩り  
東洋館 一乃庵

四季の彩り  
一乃庵

組合せ自由  
特選おせち

各19,440円(税込)

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。

■重箱外寸(幅26.5cm×奥行20.5cm×高さ6cm)

和食料理長  
山田 明



洋食料理長  
早坂 進

中国料理料理長  
本間 智親



和の重

- ・紅白市松蒲鉾・柚子伊達巻・手まり花餅
- ・昆布巻・三元豚柚子胡椒焼・陳笠椎茸
- ・露旨煮・鮑やわらか煮・いくら・数の子
- ・子持昆布・ロブスター山葵ペースト和え
- ・栗金団 栗甘露煮・黒豆蜜煮 金箔
- ・山桃ワイン煮・海老西京焼・烏賊黄金焼
- ・小川サーモン・蟹水車巻き
- ・紅白なます・紅白はじかみ

洋の重

- ・海老香草オイル漬け・サーモン香草焼き
- ・蝦夷鮑のヴァプール キャビア添え・北寄貝のサラダ
- ・鴨山椒のロースト・ズワイガニのテリーヌ
- ・アンデスポークパストラミ・タコのマリネ
- ・オマール海老の炙り焼きアメリカソース
- ・日高見牛サーロインのロースト ジャポネーズソース
- ・フルーツなます・ホタテ照焼き



中華の重

- ・蟹爪フライ・海月の和え物いくら乗せ
- ・カシューナッツ餡炊き・白菜甘酢漬
- ・殻付き鮑の醤油煮・スモークダックロール
- ・又焼ハチミツ煮・若桃シラップ漬
- ・ずわい蟹棒特製ソース掛け・海老のチリソース
- ・鰻の中華風燻製・姫竹のXO 醬炒め煮
- ・金柑甘露煮・ホタテ貝柱と野菜の炒め

懐石料理  
東洋館

数量限定 15個

東洋館 二段 おせち

65,000円(税込)

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、談論に時を過ごした由緒ある館。

■重箱外寸(幅26.5cm×奥行20.5cm×高さ6cm)×2段



懐石料理 東洋館  
料理長 佐藤武

壺の段

- ・イクラ醤油漬
- ・日高見牛ローズアスパラ巻焼
- ・伊勢海老 酒盗ネーズ・唐墨
- ・黒豆蜜煮 紅白千代呂木
- ・数の子 鼈甲漬
- ・鮮龍肥三色巻
- ・金柑蜜煮
- ・合鴨ローズ酒煮・酢蛸
- ・花百合根蜜煮
- ・子持ち昆布
- ・栗金団
- ・田作り
- ・帆立貝旨煮
- ・叩き午莩
- ・鮭温燻奉書巻

数量限定 5個

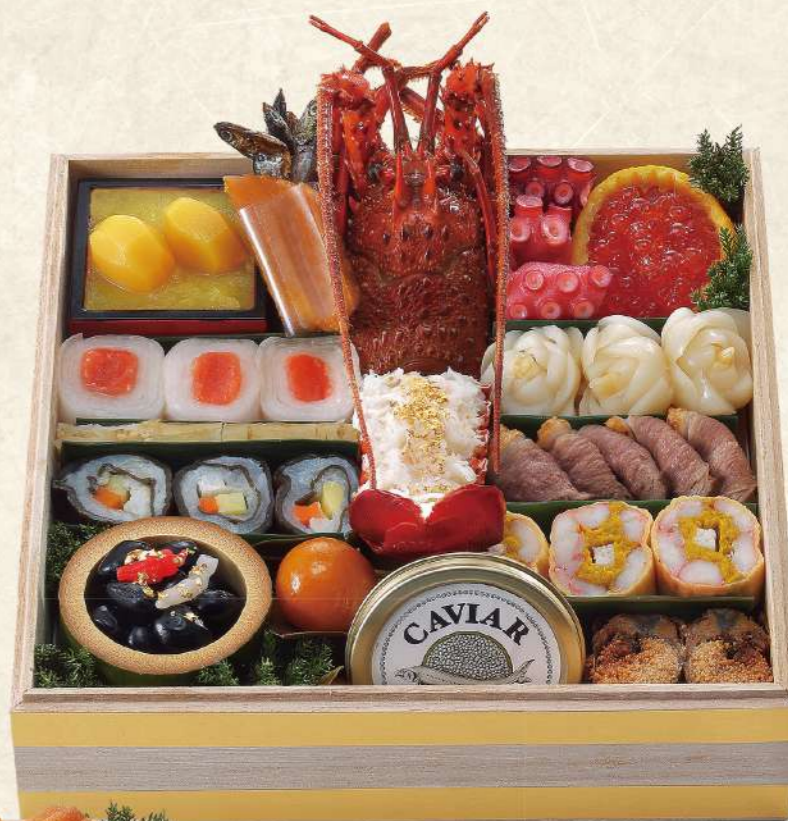
東洋館 三段 おせち

120,000円(税込)

■重箱外寸  
(幅26.5cm×奥行20.5cm×高さ6cm)×3段

壺の段

- ・栗金団・田作り・唐墨・白髪伊勢海老 金粉
- ・酢蛸・イクラ醤油漬・鮭温燻奉書巻
- ・花百合根・叩き午莩・合鴨ローズ酒煮
- ・鮮龍肥三色巻・蟹菊花錦糸巻
- ・黒豆蜜煮 紅白千代呂木・金柑蜜煮
- ・キャビア・子持鮎甘露煮



貳の段

- ・海老艶煮・青蒨・東洋館伊達巻
- ・鱈幽庵焼・蟹爪・金目鯛白出汁焼
- ・網笠柚子・鯛味噌柚香焼
- ・吉次塩麴焼・新筍仙台味噌焼
- ・松笠烏賊・松茸旨煮
- ・初春炊き合わせ



参の段

- ・蟹甲羅盛り 蟹味噌
- ・鮭温燻花盛り
- ・鮑柔らか煮 肝磯辺添え
- ・三河一色産鰻蒲焼
- ・福久煮凝り
- ・鮭昆布巻き
- ・数の子 鼈甲漬
- ・丸十レモン煮
- ・仙台牛ローストビーフ
- ・薑
- ・のどぐろ西京焼
- ・日高見牛ローズアスパラ巻き



貳の段

- ・蟹爪・青蒨
- ・東洋館伊達巻
- ・鱈幽庵焼き
- ・網笠柚子
- ・海老艶煮
- ・吉次塩麴焼
- ・鮑柔煮
- ・松笠烏賊
- ・新筍仙台味噌焼
- ・鯛照り焼き
- ・鮭昆布巻き
- ・初春炊き合わせ





リストランテ錦ヶ丘  
本格イタリアンレストラン

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)×2段

特選イタリアン 二段重

43,200円(税込) 数量限定 20個



- ・枝付き干しブドウ・パルミジャーノレッジャーノ・セミドライ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・マロンのシロップ漬けとマロンマスカルポーネクリーム
- ・ゴルゴンゾーラのムースくるみと蜂蜜・JAPAN X のリエット・ハモンセラーノ
- ・三陸産アワビと蓮根のジェノバ風・トリュフとブラッティーナチーズ
- ・ズワイガニとポテトのサラダキャビア添え・フィヨルドルビーと炙りタスマニアサーモンのマリネ
- ・金目鯛のホワイトバルサミコ風味サルディーニャ産カラスミ
- ・トリュフと海老のフリッタータ・真蛸のカポナータ・帆立貝のソテーマントヴァ風
- ・アオリイカ、ボルチーニ茸アワビ茸のアンチョビ風味
- ・オマール海老と車海老のタイム風味・日高見牛のローストバルサミコソース



リストランテ錦ヶ丘  
グランシェフ 矢島 宏之

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)  
16,200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/>