



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。



懐石料理 東洋館
料理長 佐藤武

数量限定 5個

東洋館 三段 おせち

120,000円(税込)

壺の段

- ・黒豆密煮・ごまめ・唐墨・いくら醤油漬・蟹爪
- ・伊勢海老 キャビア・花ゆりね・叩きごぼう・鴨コース煮
- ・鮮三色龍肥巻・鮭温燻錦糸奉書巻・栗金団
- ・金柑蜜煮・結びのし梅・蟹松風・ふぐ煮凝り



貳の段

- ・金目鯛白出汁焼・松茸旨煮・伊達巻
- ・ノドグロ吟醸・焼きタラハガニ・干柿醃漬
- ・松前漬・吉次塩麹焼・子持ち鮎甘露煮
- ・鯛味噌燻香焼・松笠イカ・御煮しめ

参の段

- ・鮑雲丹焼き・牡蠣時雨煮・蟹友味噌・鰻八幡巻き
- ・仙台牛ローストビーフ・麻烏賊・丸煮凝り・帆立貝芝煮
- ・鯛五色焼き・花蓮根・畫・鮭昆布巻き・数の子

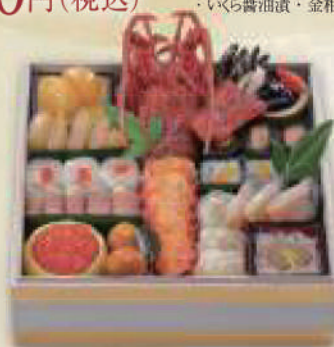
数量限定 10個

東洋館 二段 おせち

65,000円(税込)

壺の段

- ・栗金団・伊勢海老黄味酒盗焼き・ごまめ
- ・黒豆密煮・数の子・唐墨・鮭昆布巻き
- ・鮭温燻錦糸奉書巻・鮮龍肥三色巻き
- ・鴨コース煮・花ゆりね・鯖吟醸
- ・いくら醤油漬・金柑蜜煮・蟹友和え



貳の段

- ・海老艶煮・青蒟・伊達巻
- ・鯛味噌燻香焼き・吉次塩麹
- ・穴子八幡巻・松前漬・鮑柔煮
- ・松笠イカ・ふぐ煮凝り・金目鯛白出汁焼
- ・子持ち鮎甘露煮・御煮しめ



百十七年ノ重 1,170,000円(税込)

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。

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「仙台簞笥」に納めました。



■仙台簞笥外寸(幅45cm×奥行30cm×高さ46.5cm)

土湯別邸
里の湯へア宿泊券
懐石料理東洋館
お食事券5名様



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



- ・黒豆青竹盛り・穴子龍眼
- ・金柑蜜煮・合鴨コース・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
- ・干柿醃漬・貝雲丹焼・鯛粽
- ・鰻八幡巻・蟹甲羅盛り
- ・鮮菊花龍豚
- ・叩き牛蒡・青蒟・松笠烏賊・仙台牛ローストビーフ和風だれ
- ・鮭西京・鯛照焼・鮎柔煮・子持ち鮎の甘露煮・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(竹ねじり梅 慈姑六方
干椎茸 海老芋六方 絹さや 手毬鮓 松葉柚子)