秋の収穫祭 2024

開催期間 9月1日日 — 11月20日 水

Maison

メゾンドリア・フィーユ

和洋中折衷コース

ご利用時間 2時間

1日1組



8,000円コース

フリードリンク付 (税金・サービス料込)

前菜|秋刀魚柚庵焼 雲丹と南瓜のムース 海老と春巻のサラダ

お造り | 鮪・鯛 芽物一式 山葵

揚げ物 | ミラクルミートの春巻き・五目揚げ餅

蒸し料理 | 栗の茶碗蒸し

魚料理 | 海老と烏賊の彩り野菜柚子胡椒炒め 鉄器仕上げ

肉料理 | 宮城野ポークの陶板焼き ぽん酢 食事 | きのこの陶器蒸しご飯 仙台味噌仕立て

デザート | 渋皮栗のアイスクリーム

Diink 瓶ビール、ウイスキー、焼酎、日本酒orワイン、ソフトドリンク

Maison



2022-714-1122



〒980-0811 仙台市青葉区一番町2-7-12 南町通MKビル2F

10,000円コース

フリードリンク付 (税金・サービス料込)

前菜 | あん肝豆富 海老旨煮 青身 ブラッティーナチーズとハモンセラーノ 海月と若布の中華和え

両館共通オプション 20名様~ 1名様 ¥1,500

スープ | ずわい蟹入り中華スープ

お造り | 鮪・鮃・北寄貝 芽物一式 山葵 煮込み料理 | 三元豚と野菜の黒胡椒ソース煮

魚料理 | 銀鱈錦秋焼き 焼栗

肉料理 | 日高見牛サーロインの陶板焼き "和風トリュフソース"

食事 |松茸ご飯 蟹つみれの小吸椀 <mark>デザート</mark> | アーモンドのブランマンジェ

Drink 瓶ビール、ウイスキー、焼酎、日本酒、ワイン、ソフトドリンク

10名~60名様







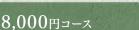
ミーティングプランもございます。お問合せ下さいませ。

Early Geihinkan 錦ヶ丘アーリー迎賓館

イタリアコース料理

ご利用時間 2時間

1日1組



フリードリンク付

スープ | きのこのクリームスープ

ハモンセラーノとモッツァレッラブッファラ インサラータバルサミコ風味

パスタ |海老のオリエンタルソース ペンネリガーテ

魚料理 | 真鯛のソテー サルサヴェルデ

肉料理 | 牛サーロインのタリアータ レフォールソース

ドルチェ | 巨峰のジェラート

10,000円コース

スープ 海老とポテトのクリームスープ

ブラッティーナチーズとカポナータ ジェノヴェーゼソース

「ジャパンXのウンブリア風ソース ジータ・タリアータ

魚料理 | 三陸産鱸の炙り焼き イタリア産白ワインソース

牛サーロインのロースト グリーンペッパーソース

ドルチェ | ガトーショコラ 季節のフルーツ添え

12.000円コース

スープ | トリュフと帆立貝のクリームスープ

|シマアジのカルパッチョ キャヴィアのヴィネグレットソース

和牛のボローニャ風ラグーソース リガトーニ

魚料理 | 三陸産鮃のロースト

アメリケーヌとサフランソース

肉料理 | 牛フィレのソテー ポルチーニ茸とマルサラソース

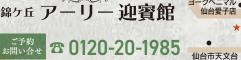
ドルチェ | クリームブリュレ バニラジェラート添え

スパークリングワイン・瓶ビール・ワイン・ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク

Early Geihinkan

錦ヶ丘 アーリー 迎賓館

〒989-3123 仙台市青葉区錦ケ丘9丁目1-1



仙台愛子店

要子駅 JR仙山線 陸前落合駅

錦ケ丘ヒルサイドモール

10名~90名様

フリードリンク付

20名様以上のご予約で送迎サービス







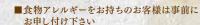
立食パーティーも承ります。お問合せ下さいませ。

四季の彩り

SUSTAINABLE

3010運動 寒会における大量の食品ロスが

{最初の}30 分{最後の}10 分



■天候または季節仕入れ状況により 食材の内容が変更となる場合がございます

※画像はすべてイメージです。実際の商品とは異なります。

一乃庵.は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。