

お持ち帰り料理

単品メニュー

オードブル

重箱膳 / 松花堂 / お子様メニュー

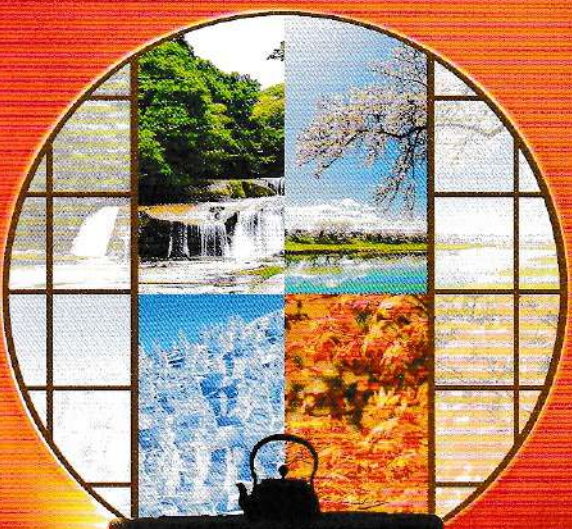
洋食料理 / 中国料理

和洋中折衷料理 / 和食会席料理

特選料理

四季の彩りー乃庵のお料理 / 仙台新寺宮場 / 中央法宴館 / 泉法宴館 / ごあいさつ

懐石料理 東洋館のお料理 / 錦ヶ丘アーリー迎賓館のお料理



日本の四季に彩りそえて。

お客様の心に、

しっかりと響く料理をお作りします。

主催される方の集いにかける想いや、意図をお聞きすることから  
私たちのサービスはスタートします。

定番のコースメニューからお選びいただくだけでなく

思い出やエピソードをうかがい、

オリジナルのメニューもご提案いたします。

お客様のご要望を受け止めるコンシェルジュのような気持ちで  
料理に向き合っています。



# 重箱膳

Jyubako

彩りあざやかに、匠がこだわりの食材を吟味。華やかに仕上げました。



## 重箱膳

18,000円

(税込19,800円)

- ロブスターの  
オランダーズソース焼き
- 海月と蒸し鶏の和え物
- たらば蟹の木の实揚げ
- 合鴨の八幡巻き
- 蟹爪フライ
- 牛すじ肉の煮ごり
- 蒸し湯葉巻き
- 三元豚の黒豆ソース
- フルーツマトとチェリー  
モッツアレラのサラダ

### 外付

- 蟹サラダ ○季節のお吸い物
- お造り ○茶碗蒸し
- ふかひれの姿煮
- 国産牛サーロインの陶板焼き
- ひとくちラーメン ○香の物
- 赤い果肉メロンジュレ



重箱膳 15,000円 (税込16,500円)



重箱膳 12,000円 (税込13,200円)



重箱膳 10,000円 (税込11,000円)



重箱膳 8,800円 (税込9,680円)

※季節により内容が変更になる場合がございます。また、会席場所により使用する器やサイズが変わります。

# 松花堂

Shokado

❖ 季節の素材と鮮度にこだわり、見た目にも鮮やかに仕上げました。



## 松花堂

7,700円 (税込8,470円)

- 海老真丈と季節野菜の揚げ出し
  - 鶏肉と野菜炒め
  - 甘鯛のソテー バジルソース
  - 季節の魚介と野菜の酢の物
  - 米粉野菜包み蒸し オイスターソースかけ
  - ローストビーフ サラダ仕立て
- 外付
- お造り ○茶碗蒸し ○蟹サラダ
  - ひとくちラーメン ○白ぶかし ○抹茶のムース

□各種お弁当等も承ります。

2,500円 (税込2,750円) / 2,000円 (税込2,200円)

助六パック / 850円 (税込935円)

おにぎり2個セット / 550円 (税込605円)

助六寿司 (5名様分) / 4,250円 (税込4,675円)

サンドウィッチ (5名様分) / 4,250円 (税込4,675円)

□白ぶかし・赤飯も承ります。750円 (税込825円) / 1,500円 (税込1,650円)

# お子様ランチ

Children's lunch

❖ 安全に美味しく召し上がっていただくために  
食品アレルギーをお持ちのお子様のためのアレルギー対応ランチも  
ご用意いたしております。



## お子様ランチ

3,800円 (税込4,180円)

- 手鞠寿司 ○茶碗蒸し ○海老フライ
- ハンバーグステーキ ○ナポリタン
- 鶏の唐揚げ ○コーンポタージュ
- ごま揚げ団子 ○焼売
- 季節のフルーツとデザート ○フルーツジュース

食品アレルギー対応ランチも  
ございます。

3,800円 (税込4,180円)

「特定原材料」または「特定原材料に準ずるもの」  
に対するアレルギー対応には、詳しい事前情報が必要  
です。

詳しくは、担当者に遠慮なくご相談ください。

# オードブル

## 特選オードブル 10名様分

80,000円(税込88,000円)

100,000円(税込110,000円)

### 共通メニュー

冷製料理アミューズ・ピンチョス

※会場・人数に合わせてディスプレイ致します。

- キャビアフラッペ  
パドルフィッシュキャビア・フィヨルドビーの食べ比べ  
ホットプリニス・ポイルドエッグ・サワークリーム・ケッパー
- ポイルドエッグのオードブル  
スクランブルエッグ・黒トリュフ・生ハム・いくら・サーモン
- フレッシュベジタブルスティック  
胡瓜巻・ズッキーニ巻・モッツアレラとミニトマトのピンチョス
- ロースト肉のサラダ仕立て  
ローストポークサラダ仕立て/ラムのたたき“カルパッチョ”
- 自身魚のフィンガーフード“カルパッチョ”  
京菜巻・鮭鱈肝巻・雲丹巻

### カウンターサービス

※80,000円と100,000円で内容が異なります。

80,000円  
(税込88,000円)

- 握り寿司“カウンターサービス”
- ローストビーフ“カウンターサービス”
- 中華飲茶“蒸し点心”

100,000円  
(税込110,000円)

- 握り寿司“カウンターサービス”
- サーロインビーフ“フランベサービス”
- 北京烤鴨“カッティングサービス”

### 共通メニュー

コーナー料理“四季”

※2品をお選びください

春

3月～5月

- ・季節の山菜おつまみ天麩羅
- ・白魚のお造り
- ・三陸若布のしゃぶしゃぶ

夏

6月～8月

- ・鰻の蒲焼
- ・はや酢
- ・雲丹のカクテル

秋

9月～11月

- ・はらこ飯
- ・松茸の土瓶蒸し
- ・鮑のしゃぶしゃぶ

冬

12月～2月

- ・ふぐの薄造り
- ・あんこう鍋
- ・ずわい蟹のしゃぶしゃぶ

### 共通メニュー

麺料理

- ふかひれの姿煮入りラーメン

### 共通メニュー

デザートピュッフェ



各種セレモニーやレセプションを彩る厳選のオードブル。  
 お料理の追加は単品から承ります。(単品追加メニューもあわせてご覧ください。)



オードブル 10名様分 **60,000円** (税込66,000円)

(前菜三種とラーメンは各10個でご提供いたします。)  
 握り寿司の会場内握りサービスは、別途20,000円(税込22,000円)  
 また当日のご依頼はご遠慮申し上げます。



オードブル

10名様分

(前菜三種とラーメンは各10個でご提供いたします。)

**48,000円** (税込52,800円)

※季節により内容が変更になる場合がございます。また、会場場所により使用する器やサイズが変わります。

別途サービス料10%の対象となるケータリングサービスや、お届け後のセッティング・盛付などを行う場合、標準税率10%の対象となります。  
 またご自宅などにおける、お届け先までの宅配・デリバリーサービスでは、軽減税率8%の対象となります。あらかじめご了承ください。

# お持ち帰り料理

お持ち帰り料理

## 中華の重 (白ぶかし2個付)

10,000円 (税込11,000円)

- 海老チリソース
- 松笠イカと野菜の和え物
- 蟹爪フライ
- 鶏団子甘酢ソース栗添え
- 鶏肉又焼
- 鶏肉とカシューナッツの炒め
- 牛肉のオイスターソース炒め
- 海月と野菜和え胡桃あめ炊き
- 海老と野菜の炒め

※2~3名様でお召し上がりいただけます。



お持ち帰り料理

## ローストビーフ重

4,000円 (税込4,400円)



お持ち帰り料理

## 和風弁当

3,000円 (税込3,300円)



お持ち帰り料理

## 穴子ちらし重

4,000円 (税込4,400円)



お持ち帰り料理  
和食の重 (白ぶかし2個付)

12,000円 (税込13,200円)

- ミニ笹蒲鉾 ○人参カステラ焼
- 特製蟹サラダ ○春菜の黒胡麻和え
- 海老水晶寄せ ○そら豆のかんざし木の芽
- 鯖の桜煮 ○大豆 ○スナッパ豌豆
- 鰻の蒲焼と鰻の白醤油焼
- 酢蓮根 ○銀鱈西京焼き
- 笹巻麩 柚子味噌入り蓬麩
- 白魚の酢の物 (生姜酢) 菜の花・若布

※2~3名様でお召し上がりいただけます。



お持ち帰り料理  
助六折衷御膳

5,500円  
(税込6,050円)



加熱式

お持ち帰り料理 鶏照焼折衷御膳

5,500円 (税込6,050円)

※おかずのみ、紐を引くとほんのり温まります。  
※ごはんは温まりません。



加熱式

お持ち帰り料理  
サーロイン  
ステーキ重

4,000円 (税込4,400円)

※容器の紐を引くとほんのり温まります。



加熱式

お持ち帰り料理  
うなぎ重

4,000円 (税込4,400円)

※容器の紐を引くとほんのり温まります。

加熱式

お持ち帰り料理  
釜飯風炊き込みご飯

3,000円 (税込3,300円)

※容器の紐を引くとほんのり温まります。

