両館共通特典
乾杯用 桜フレーバー
スパークリングワイン
プレゼント!

RIA FEUILLE Spring party plan 錦ケ丘 アーリー迎賓館

スプリングパーティープラン

Maison de RIA-FEUILLE メゾン ド リア・フィーユ

和洋中折衷コース料理　2023年3月1日(水) ～2023年5月31日(水)

1日1組限定

ご利用時間 2時間

8,000円コース

フリードリンク付 (税金・サービス料込)

前菜	宮城シロメ大豆の豆乳豆富 カリフラワーのブランマンジェ キャビア添え 雲白肉　季節野菜巻き
スープ	マッシュルームのクリームスープ
お造り	本鮪・桜鯛松皮造り・帆立焼霜造り 薬味一式・山葵
蒸し料理	菜の花の茶碗蒸し
魚料理	海老と玉子のチリソース
肉料理	イベリコ豚の陶板焼き ワイン塩・ぽん酢
食事	焼穴子の炊き立て釜飯 仙台味噌仕立て
デザート	桜のブランマンジェ

お飲み物
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

10,000円コース

フリードリンク付 (税金・サービス料込)

前菜	牛たんの味噌デミソース 鮑のカクテル 赤ピーマンのムース 海月とずわい蟹の和え物 いくら乗せ
スープ	五目野菜とふかひれの酸辛味スープ
お造り	本鮪・桜鯛雲丹包み・車海老 薬味一式・山葵
蒸し料理	季節野菜と白身魚のせいろ蒸しXO醤添え
魚料理	鮎魚女変わり揚げ　春の山菜添え
肉料理	日高見牛の陶板焼き ワイン塩・ぽん酢
食事	鮑の炊き立て釜飯 仙台味噌仕立て
デザート	ヨーグルトのクレームダンジュ ベリーのシャーベット添え

お飲み物
瓶ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン・ソフトドリンク

Maison de RIA-FEUILLE メゾン ド リア・フィーユ

HP　Instagram　facebook

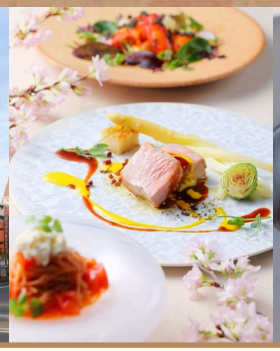
ご予約お問い合せ ☎022-714-1122

ご利用人数 | 10名～40名様

〒980-0811 仙台市青葉区一番町2-7-12 南町通MKビル2F

Early Geihinkan 錦ケ丘 アーリー迎賓館

イタリアコース料理　2023年3月1日(水) ～2023年5月31日(水)



1日1組限定

ご利用時間 2時間

8,000円コース

フリードリンク付 (税金・サービス料込)

スープ	春野菜のミネストローネ
前菜	真鯛のカルパッチョ サフランマイヨネーゼ
パスタ	桜海老のクリームソース コンキリエ
魚料理	鰆のソテー ジェノベーゼソース
肉料理	牛頬肉と春キャベツのストゥファート
ドルチェ	ピスタチオパルフェ ベリーソース

10,000円コース

フリードリンク付 (税金・サービス料込)

スープ	アスパラガスと帆立貝のクリームスープ
前菜	ハモンセラーノとブラータチーズ イチゴとバルサミコソース
パスタ	和牛と筍のボローニャ風ラグーソース ペンネリガーテ
魚料理	真鯛のソテー 桜海老のアメリケーヌソース
肉料理	牛サーロインのロースト マルサラソース
ドルチェ	桜のブランマンジェ

12,000円コース

フリードリンク付 (税金・サービス料込)

スープ	ズワイ蟹とコンソメジュレ 冷製ポワローとポテトスープ
前菜	帆立貝とクスクスのセルクル仕立て イタリアンハーブのヴィネグレットソース
パスタ	海老のサフランクリームソース ファルファッレ
魚料理	真鯛の炙り焼き 山菜風味のイタリア産白ワインソース
肉料理	牛フィレのソテー トリュフソース
ドルチェ	ヨーグルトのクレームダンジュ ベリージェラート添え

お飲み物　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 錦ケ丘 アーリー迎賓館

HP　Instagram　facebook

ご予約お問い合せ ☎0120-20-1985

ご利用人数 | 10名～90名様

20名様以上のご予約で送迎サービス

〒989-3123 仙台市青葉区錦ケ丘9丁目1-1

四季の彩り 一乃庵

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

一乃庵.は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

3010運動（さんまるいちまる）　最初の30分　最後の10分

宴会における大量の食品ロスが問題になっています
～食品ロス削減を推進～
乾杯後30分と閉会の10分前は料理を楽しみましょう

■食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお申し付け下さい
■天候または季節仕入れ状況にいにより、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。