

秋の収穫祭

AUTUMN
HARVEST
FESTIVAL

2025

開催期間 2025年9月1日(月) - 11月20日(木)

両館共通オプション 20名様～

秋の味覚 1名様 ¥1,500 (税・サ込)

デザートbuffet

Maison
de RIA-FEUILLE

メゾンドリア・フィーユ

和洋中折衷コース

8,000円コース

フリードリンク付
(税金・サービス料込)

前菜	銀杏餅・柿玉子 南瓜とさつま芋のモンブラン 三陸産帆立の金沙仕立て
お造り	塩釜産鮭・紅葉鯛 芽物一式 山葵
蒸し料理	きのこの茶碗蒸し
煮込料理	宮城県丸森町“伊達鶏”と栗の北京ソース煮
魚料理	海老と照焼帆立と蔵王地養卵のチリソース“鉄器仕上げ”
肉料理	宮城蔵王 銘柄豚“ジャパンX”の陶板焼き“塩釜の藻塩”
食事	みやぎサーモンの炊き込みご飯 仙台味噌仕立て
デザート	ラ・フランスのシャーベット

ドリンク| 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	名残り鱧の焼霜 青森県産帆立のソテートリュフ入りの帆立ムースに添えて 大河町“和豚もちふた”のしゃぶしゃぶ風サラダ
お造り	塩釜産鮭・鮮・牡丹海老 芽物一式 山葵
揚げ物	蟹爪フライと五目揚げ餅
煮込料理	宮城蔵王 銘柄豚“ジャパンX”の醤油煮込み
魚料理	金目鯛柚庵の煎り唐墨焼
肉料理	山形県 幸生牛サーロインの陶板焼き“和風トリュフソース”
食事	焼しめじの炊き込みご飯 仙台味噌仕立て
デザート	ほうじ茶のブランマンジェ

ドリンク| 瓶ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン・ソフトドリンク

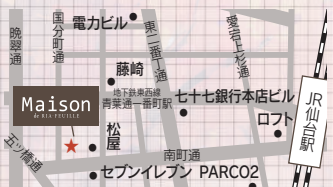
Maison
de RIA-FEUILLE

メゾンドリア・フィーユ

ご予約
お問い合わせ ☎022-714-1122

ご利用
人数 10~60名様

〒980-0811
仙台市青葉区一番町2-7-12
南町通MKビル2F



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

イタリアコース料理 オッティモ 8,000円 フリードリンク付
(税金・サービス料込)

スープ	瞬間燻製した宮城県産きのこのクリームスープ
前菜	鮮魚のクルード ビーツのヴィネグレットソース
パスタ	宮城県産みちのく森林鶏のウンブリア風ラグーソース リガトーニ
魚料理	三陸産鮮のロースト 石巻産わかめのサルサヴェルデ
肉料理	牛サーロインのタリアータ サルサ クアトロスペーティエ
ドルチェ	渋皮栗のジェラート

ドリンク| 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

ご予約
お問い合わせ ☎0120-20-1985

ご利用
人数 10~90名様

20名様以上の
ご予約で送迎サービス
〒989-3123
仙台市青葉区錦ヶ丘9丁目1-1



立食パーティーも承ります。
お問合せ下さいませ。

ランチ
プランも
ご用意しております

お料理
4,325円
(税・サ・サービス料込)

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。

さん まる いち まる
3010運動 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

食材王国みやぎ
FOOD KINGDOM MIYAGI

■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。