

ウィンターパーティープラン

Winter Party Plan

開催期間

2025年11月21日(金) - 2026年2月28日(土)

ご利用時間
2時間

1日1組
限定

Maison de RIA-FEUILLE メゾンドリア・フィーユ 和洋中折衷料理

9,000円コース 税金・サービス料込

フリー
ドリンク付

前 業 | 松島産穴子煮凍り 海老旨煮
ハモンセラーノとブラッテリーナチーズ仙台苺添え
蛸とキムチの和え物
お 造 り | 本鮪・鮮・赤貝 芽物一式 山葵
蒸し料理 | ずわい蟹の茶碗蒸し
中国料理 | 鶏肉と銀杏の炒め
魚 料 理 | 鮫鱈と野菜の陶器蒸し バルサミコソース
肉 料 理 | 登米市みちのく日高見牛と宮城県産季節野菜のオイスターソース炒め「鉄器仕上げ」
食 事 | 焼ふぐの炊込みご飯 仙台味噌仕立て・香の物
デ ザ ー ト | バニラアイスクリーム 仙台苺ソース

12,000円コース 税金・サービス料込

フリー
ドリンク付

前 業 | ずわい蟹水車巻き
カリフラワーのムース フィヨルドビー添え
帆立と北寄貝の青山椒ソース
お 造 り | 宮城県産白身魚の刺身「中華風」
蒸し料理 | コンソメロワイヤル
中国料理 | 大河原産「和豚もちふた」と南瓜の角煮
酢 の 物 | 鯛の香葉巻き 胡瓜 加減酢
肉 料 理 | 登米市みちのく日高見牛サーロインの陶板焼き 塩釜の藻塩とトリュフ塩
食 事 | 三陸産蒸し鮑の炊き込みご飯 仙台味噌仕立て・香の物
デ ザ ー ト | 蔵玉林檜のブランマンジェ

ドリンク | 瓶ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン・カクテル・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。

ご利用時間
2時間

1日1組
限定

Early Geihinkan 錦ヶ丘 アーリー迎賓館 イタリア料理

イタリアコース料理 オッティモ 9,000円 税金・サービス料込

フリー
ドリンク付

ス ー プ | 宮城県産野菜のミネストラ
前 業 | 三陸産鮮魚のカルパッチョ
フィヨルドビーとハーブのホワイトバルサミコ風味
パ ス タ | コテキエノとレンティッキエのモデナ風ラグーソース フジッリ
魚 料 理 | 三陸産鮮魚のソテー シチリア風
肉 料 理 | 牛サーロインのタリアータ ゴルゴンゾーラのクレーマとマルサラソース
ドル チ ェ | ローストビスタチオのジェラート ベリーソース

イタリアパーティー料理 サルUTE 9,000円 税金・サービス料込

フリー
ドリンク付

前 業 | モッツアレラbuffaraのカプレーゼ
宮城県産キノコと海老のアーリオ・オーリオ
蔵王地養卵と季節野菜のフリッタータ
サ ラ ダ | タスマニアサーモンのマリネ 有機ベヒーリーフとバルサミコソース
ピ ッ ツ ァ | 蔵王チーズのクワトロフォルマッジ
魚 料 理 | 真鯛の炙り焼き レモンクリームソース
肉 料 理 | 宮城蔵王 銘柄豚「ジャパニーズ」のグリリア マルサラとスーゴディカルネ
パ ス タ | 和牛とレンティッキエのボローニャ風 ペンネリガーテ
ドル チ ェ | 仙台苺のジェラート

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
料 理
4,325円~
(税金・サービス料込)

四季の彩り
一乃庵

一乃庵は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

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

■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。