



top > dining > japanese restaurant Ichimuan > dinner

japanese restaurant Ichimuan / dinner menu

日本料理レストラン 一舞庵 いちむあん / 夕膳

洛・らく

¥ 6,930

- ・前菜 / 季節前菜盛り合わせ
- <この膳>
- ・お造り / 季節の鮮魚盛り合わせ
- ・焼物 / 鱸玉素焼き
- ・焚合 / 冬瓜スープ煮海老あんかけ
- ・酢物 / 焼南蛮漬け
- ・主菜 / 油目唐揚げ梅要り出しかけ
- ・ご飯 / 鞍馬御飯
- ・止椀 / 仙台味噌仕立て
- ・香の物 / 季節香の物
- ・デザート / 自家製シャーベットとフルーツの盛合わせ

京・きょう

¥ 9,240

- ・前菜 / 季節前菜盛り合わせ
- <この膳>
- ・お造り / 季節の鮮魚盛り合わせ
- ・焼物 / 鱸玉素焼き
- ・焚合 / かぶら煮あんかけ
- ・酢物 / 焼南蛮漬け
- ・主菜 / (お好きなものを一品お選びください)
 - ・サイコロステーキ(豪州産)
 - ・旬魚の煮付け
 - ・名物すっぽん丸鍋
 - ・若鮎天婦羅
- ・ご飯 / 鞍馬御飯

✦ レストラン
Symphony シンフォニー

- ✦ ランチ
- ✦ ディナー
- ✦ パーティープラン

✦ ラウンジ&バー
HORIZON ホライゾン

- ✦ ティータイム
- ✦ パータイム

✦ 日本料理レストラン
一舞庵 いちむあん

- ✦ 昼膳
- ✦ 夕膳

各レストランの
ご予約・お問合せ
tel 022-722-1234



✉ メールニュース登録受付中
お得なプランや最新情報をお届けします

twitter 

- ・止椀 / 仙台味噌仕立て
- ・香の物 / 季節香の物
- ・デザート / 自家製シャーベットとフルーツの盛合わせ

舞・まい

¥ 13,860

- ・先付二種 / 季節前菜盛り合わせ
- ・吸物 / 油目葛揚げ
- ・お造り / 季節の鮮魚盛り合わせ
- ・小向 / がぜ雲丹
- ・焼物 / 旬魚味噌漬け焼
- ・主菜 / (お好きなものを一品お選びください)
 - ・仙台和牛ステーキ
 - ・旬魚の煮付け
- ・ご飯 / 釜炊き宮城産米(じゃこ有馬煮御飯)
- ・止椀 / 仙台味噌仕立て
- ・香の物 / 季節香の物
- ・デザート / 自家製シャーベットとフルーツの盛合わせ

都・みやこ

¥ 17,325

- ・前菜二種 / 季節の前菜盛り合せ
- ・吸物 / ふかひれすっぽん鍋
- ・お造り / 季節鮮魚五種盛り
- ・焼物 / 仙台牛一ロステーキ
- ・焚合 / 丸茄子と油目の煎り出し
- ・蒸物 / 甘鯛湯葉蒸し
- ・ご飯 / 釜炊き宮城産米(じゃこ有馬煮御飯)
- ・止椀 / 仙台味噌仕立て
- ・香の物 / 季節の香の物
- ・デザート / メロン 苺

鉄板焼

高雄・たかお(仙台牛と季節鮮魚のディナーコース)

¥ 13,860



- ・先付け / 季節の先付 二種
- ・鮮魚の鉄板焼き / 季節鮮魚 スズキと帆立貝 葉野菜 地の山菜
- ・季節サラダ / 特製スープサラダ
- ・温菜 / 湯葉オムレツ ベっこうあんかけ
- ・野菜の鉄板焼き / 焼竹の子 アスパラ れんこん 春子椎茸 小玉葱
新じゃが 等
- ・主菜 / (いずれか一品お選びください)
 - ・宮城県産仙台牛サーロイン120g
 - ・宮城県産仙台牛フィレ100g
- ・食事 / (いずれか一品お選びください)
 - ・炊立て釜炊き御飯のガーリックライス
 - ・梅じゃこ御飯
- ・香の物 / 5種盛り
- ・止め椀 / 仙台味噌仕立て
- ・デザート / 一舞庵謹製ソルベのチョイス フルーツ盛合せ

・食後 / コーヒー 又は 紅茶 又はハーブティー

桐尾・とがのお(仙台牛と一舞庵名物すっぽん丸鍋のディナーコース)

¥ 17,325

- ・先付 / 季節の先付 二種
- ・温菜 / 湯葉オムレツ ベっこうあんかけ
- ・スープ / 一舞庵名物すっぽん丸鍋
- ・季節の鮮魚 / あわび又は伊勢海老の鉄板焼
- ・季節サラダ / 一舞庵特製お野菜のドレッシングにて
- ・主菜 / 一舞庵特選和牛の食べ比べ
 - ・宮城県産仙台牛サーロイン120g
 - ・宮城県産仙台牛フィレ100g
- ・季節野菜 / 焼竹の子 アスパラ れんこん 春子椎茸 小玉葱
新じゃが 等
- ・食事 / (いずれか一品お選び下さい)
 - ・炊立て釜炊き御飯のガーリックライス
 - ・梅じゃこ御飯
- ・香の物 / 5種盛り
- ・止め椀 / 仙台味噌仕立て
- ・デザート / 一舞庵謹製ソルベのチョイス フルーツ盛り合せ
- ・食後 / コーヒー 又は 紅茶 又はハーブティー

嵐山・あらしやま(吟選素材の贅沢ディナーコース)

¥ 23,100

- ・先付 / 季節先付 二種
- ・温菜 /
 - ・一の皿 フォアグラの鉄板焼
 - ・二の皿 湯葉オムレツ フカヒレ姿のすっぽんあんかけ
- ・季節のサラダ / 一舞庵特製スープサラダ
- ・海鮮鉄板焼き / あわび 又は伊勢海老の鉄板焼
- ・焼野菜五種 / 焼竹の子 アスパラ れんこん 春子椎茸 小玉葱
新じゃが 等
- ・主菜 / (いずれか一品お選び下さい)
 - ・宮城県産仙台牛サーロイン120g
 - ・宮城県産仙台牛フィレ100g
- ・食事 / (いずれか一品お選び下さい)
 - ・炊立て釜炊き御飯のガーリックライス
 - ・梅じゃこ御飯
- ・香の物 / 5種盛り
- ・止め椀 / 仙台味噌仕立て
- ・デザート / 一舞庵謹製ソルベのチョイス フルーツの盛り合わせ
- ・食後 / コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティー

※季節により内容が変わります。

※その他、各種アラカルトメニューを取りそろえております。

※表記価格には税金・サービス料が含まれております。

※掲載写真はイメージであり、実際とは異なる場合があります。

[page top](#) ✖



FOUR POINTS
BY SHERRATON



WESTIN



STARWOOD
PREFERRED
GUEST

Copyright© THE WESTIN SENDAI. All rights reserved.