

目で舌で心で存分に秋を満喫しよう! 仙台の紅葉 / おすすめランチ

もっと楽しく 仙台発・大人の情報誌

りらく

検索

f Facebookもチェック!

りらく

October 2014

定価 500円

10

仙台の秋 歴史と遊ぶ 紅葉の美

大人に美味しい 秋ランチ

豊穡の季節を彩る

2014年9月26日発行 毎月一回発行 送料別 定価500円 通年104号 10月号 10月8日刊 郵政特許第104号

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2014

仙台国際ホテル フレンチレストラン「セラン」が参加

開催中～10月5日(日)

予約・問合せ/TEL.022-268-1111 (ホテル代表)

《ランチコース》2,214円(税・サービス料込)

前菜、お肉料理、デザート、コーヒーとホテルメイドのパン

《ディナーコース》5,000円(税・サービス料込)

前菜、スープ、お魚料理、お肉料理、デザート、

コーヒーとホテルメイドのパン

今しか味わえないメニューがお得な料金で!



ランチとディナー、両方で提供される前菜(左上)、お肉料理(上右)、デザート。蔵王爽清牛ランプ肉とエスカルゴバターが口の中で溶け合う旨味は、ぜひ体験してほしい。ランチ、ディナーとも要予約

【コース内容】

- ◎前菜/地元農園野菜と活魚介のカルパッチョ 良質なヴァージンオリーブオイルの香り
- ◎スープ/ガスパチョパリの夕暮れ*
- ◎お魚料理/本力サゴのポワレとそのアラで煮出したスープポワソン、オリーブのペーストを塗ったクルスティエニ添え
- ◎お肉料理/蔵王爽清牛ランプ肉の炭火焼き 黒胡椒をきかせて ジャンボなめこと南瓜のリゾット ローズマリー風味のジュとエスカルゴバターの香り
- ◎デザート/宮城の果樹園
- ◎コーヒーとホテルメイドのパン

■仙台国際ホテル

5F フレンチレストラン「セラン」

仙台市青葉区中央4-6-1

<http://www.tobu-skh.co.jp>

今年で4回目を迎える「ダイナースクラブフランスレストランウィーク」。フランス料理を多くの方に身近に楽しんでもらうことを目的に、本国フランスで発祥した食のイベント(※)の日本版である。全国544のレストランが参加し、期間中、イベントならではのメニューがお得な料金で提供される。仙台国際ホテルフレンチレストラン「セラン」では、東京・乃木坂の名店「レストランフウ」の松本浩之シェフ(ミシュラン一つ星・山形県出身)と中村善二ホテル総料理長がコラボレーション。地元宮城産の食材を中心に、工夫を凝らしたコースを創り出した。どれも、お皿が運ばれてくるたびに思わず歓声をあげたくなる美しさ。その感動は、味わってみてさらに大きく深いものになる。

10月5日までの限定。予約はお早めに。

(※=フランスでは「Tous au Restaurant~(皆でレストランに行こう)」の名称で開催されている)

岩手県の奥座敷、花巻温泉郷の中でも少し奥まったところに佇む温泉旅館、山の神温泉 優香苑。



季節の香り・旬の味を特別3間室で楽しむ

秋の味覚プラン

10月31日(金)までの限定プラン (おひとり様あたり・税別)

1泊2食、特別3間室 **18,000円**

※休前日にご予約の場合、別途料金がかかります。※入湯税は別途料金がかかります。※詳しくはお問合わせください。

山の神温泉

優香苑

〒025-0253
岩手県花巻市下沢字中野53番地1
☎0198.38.5526
Mail information@yuukaen.jp

URL <http://www.yuukaen.jp/>

優香苑 検索

秋の味覚「松茸」を使い、岩手県産の新鮮な海の幸や山の幸を使った懐石料理を、宮大工の枠を尽くした風情あふれる格式高い格天井のお部屋でお楽しみ頂けます。

温泉は湯量豊富な源泉かけ流しのアルカリ単純泉。

広々とした内風呂と露天風呂がございますので、この機会に是非お越し下さい。