

总经理带领您徒步游览 "树之城 "并品尝美食

2011 年 11 月 11 日修订

关于 2011 年 11 月修订版的制作

自 2009 年 11 月出版《吃在森罗市，走在森罗市》以来，一年半的时间过去了，我们以崭新的精神面貌推出了第三期《吃在森罗市，走在森罗市》。

2011 年 3 月 11 日发生了东日本大地震，而这恰恰是新版本的创意萌发之时。这场史无前例的地震和海啸造成的巨大损失令人震惊.....酒店也在这场灾难中遭受重创，其建筑和设施大面积受损，不得不进行更新，酒店被迫暂停营业。一群为打造奢华体验而聚集在一起的工匠们无处施展技艺。

受灾人数有所增加。

我多年来积累的一切是什么？我多年来所积累的一切又有什么意义呢？在我的痛苦中，重建的挑战开始了。

地震当天，该中心成为 600 多人的避难所。3 月 19 日，他们设法用提供给他们面粉烤面包，并在街上出售。

3 月 29 日，一家配有煤气罐和磁带罐的特色餐厅开业，提供正宗的法国、中国和日本料理，"只因此时此刻"，钢琴声回荡在"树之城"。

4 月 11 日，"将美味可口的正宗厨师食品送到您的家中。如果你买不到汽油，哪怕是步行和骑自行车！"Delicatessen Delicatessen"的出发点是将现成的饭菜送到家中。等等...

让我们以某种方式继续传递能量吧！"6 月 5 日，所有建筑终于重新开放，这是一次令人心碎的经历。

现在，仙台在全国人民的支持下逐渐恢复了元气，4 月底新干线通车，6 月举办了六盆栽节，8 月举办了七夕节。最近，国分町又恢复了勃勃生机。

10 月，灾难发生 7 个月后，我们终于写出了第三版！不，我们还必须留下灾难的记录！我认为，我们也必须为灾难留下记录。

改变了价值观！我很庆幸现在还活着！想到这里，我像着了魔一样拿起笔，使出浑身解数，将心中所想一吐为快，以表达我对自己被派往"树之城"五年后仍能在仙台活着的感激之情。

这一次，除了介绍饮食和行走方面的最新情况外，我还想介绍一项新的挑战：我自己的环城行走方式。绿树之城"是一座美妙的城市，但前提是你必须步行环游这座城市。这里有商业区和娱乐区，有东北部最繁华的购物区，而一旦离开城市，你就会发现高山、峡谷和河流，莺歌燕舞，百鸟争鸣。寺庙、神社、公园、动物园、游乐园和博物馆为这里的景色增色不少...

要想吃到更美味的食物，就去城里吧。请和我们一起，在"森罗城边吃边走"。

2011 年 11 月 11 日。

仙台国际酒店总经理 Ikuo Noguchi。

## 在编写修订版时

几个月的时间很快就过去了，本指南出版至今已有 18 个月。

作为一家酒店的总经理，提出这样的建议合适吗？一开始我们有点害怕，但很多客人都同意我们的做法，这让我们感到欣慰。我们也很惊讶于大家的反应，这让我们有了新的邂逅。

在此期间，网站上登载的店铺发生了经营状况变化、搬迁、营业时间和内容变更、停业等情况，许多顾客向我们指出了这些问题，这让我们感到有责任提供最新信息，使其成为室内随时可用的指南。

因此，修订版以截至 2009 年秋季的最新信息为基础，并根据客户提出的意见进行了补充和更正。

根据我的经验，我添加了最受欢迎的酒吧和餐馆，供周日和深夜使用。

在员工意识方面，过去的一年半是快乐的一年。这是因为，在我的导游的启发下，在总经理的反对下？酒店前台员工开始从自己的角度绘制导游图。这个阵容相当有趣，包括他们自己推荐的商店、儿童必游景点地图，甚至还有一张狂人地图。这些地图还没有整理好，也没有永久放在房间里，但如果您有兴趣，请联系前台或礼宾部。

此外，由于仙台商人的特性，指南中列出的商店在新年、黄金周和盂兰盆节期间都会长期歇业。如果是双休日，很多店铺都会更改假期，我们发现指南中的描述并不实用。在连续假期的最后一天，请特别小心。建议在此期间入住的客人联系礼宾部了解详情。

因此，虽然从硬件上看，酒店是一代人的作品，但它已逐渐成为一家崭露头角的酒店。

仙台国际饭店全体员工将竭诚为您提供一个充满人情味的温馨酒店。我们期待您继续光顾仙台国际酒店。

2009 年 11 月 11 日

仙台国际酒店总经理

野口郁夫

## 好说

感谢您选择仙台国际酒店。您对 "树之城 "的印象如何？

在我看来，仙台的魅力在于它的紧凑，城市化程度适中，但交通并不紧张。百货商店、音乐厅和棒球场近在咫尺，大海和高山近在咫尺，高尔夫、滑雪和温泉都在 40 分钟之内。下班后，您可以去国分町吃寿司，配上一杯香槟，再来一杯勃艮第甜点，然后带着微醺的心情走回酒店.....您甚至可以步行回酒店.....

在这里，您可以享受到在东京想都不敢想的奢华。我喜欢这样的森之宫。

最近，我们收到了很多顾客的询问："你们知道当地有什么好餐馆吗？我们收到了越来越多这样的询问：

作为一个喜欢美食和美酒的人，我应该向入住仙台国际酒店的客人介绍什么样的餐厅呢？这对我来说是个大问题。

顾客必须满意。我们不能向客户介绍他们不知道如何使用的商店，从而给客户带来不便.....等等。

经过深思熟虑，我决定轮流介绍我经常光顾的店铺。我决定向大家介绍一些我可以与店主交流的商店，包括将来。

因此，我自己的偏见导致我把注意力集中在古怪的商店和能看到主人面孔的柜台商店。

因此，我决定，我们需要扩大顾客的选择范围，在本报告的最后，我将介绍一些不在我们通常的轮换范围内，但被认为是高标准的商店，尽管这些信息仅限于我的经验范围。

预算和其他数据是根据我的实际支付经验显示的。

就餐厅而言，内容由主人决定，酒水一般为每人 3 杯左右。预算的范围可以理解为点酒（例如啤酒和清酒）和点葡萄酒等之间的差别。请注意，对于我不常光顾的餐厅，由于我体验的次数较少，预算有可能会略有误差。

祝您在绿树之城度过一个愉快的夜晚。

2008 年 5 月 1 日

仙台国际酒店 总经理 野口郁夫

## 我深爱的商店

### 高桥万美"

青叶区国分町 2-12-5 青叶区国分町 2-12-5

022-225-6646

关闭。 周日、公共节假日

Oyakata 最初在京都的 Mangokero 工作，后来加入三得利，在来到仙台之前，他去过伦敦、新加坡、澳大利亚、圣保罗和其他餐厅。

菜肴精心烹制，使用最好的时令食材，没有多余的装饰。简约、减法的菜肴也充满艺术气息。味噌花蕾焗竹笋、鲷鱼茼蒿、软烩鲍鱼、清蒸河豚乳、虾饺.....

完美烹饪。盐的用量也降到了最低，这样才能品尝到汤汁和食材的味道。用餐结束时的太茶助是一种真正的享受，第一次来的客人一定要品尝一下。

这里有大量清酒和自选葡萄酒，但就价格而言，Leroy's 的 AOC 勃艮第葡萄酒是一个安全的选择。否则，点菜时请保持开放的心态。

[2009 年 10 月增补]。

打开推拉门，淡淡的熏香邀请您来到柜台前，在这里您可以瞥见主人的目光。别害怕，请就座。先问菜单是不礼貌的。如果你想吃好吃的，没必要动用自己丰富的知识，只需告诉主人你想喝什么，相信他的鉴别力，然后静静地等待。主人很细心，所以先来点热乎的吧。先来一道热菜暖暖胃。随后，经过精心准备的当日最佳菜肴便会上桌。这种紧张愉悦的感觉难以形容。你去的次数越多，这种愉悦感就越强烈.....

'来吧，我们来试试。明天往哪边走！"

后面有桌子和榻榻米房间。主人是个和蔼可亲的人，大家可以放心。

[增编，2011 年 11 月]。

单块白木，台面保养良好。厨房里一尘不染，光洁如新，没有多余的动静。向一旁望去，不禁让人猜想，这些野花是从哪里采摘的？

你甚至不需要看器皿。只要触摸一下这种庄重的气息，您就会知道自己想要达到什么目的。

'古吉斯人现在不能吃。主人说。鱼身上覆盖着最好的海带，慢慢成熟，直到味道丝丝入扣。味道是一个一个仔细品尝出来的。舔着高汤银鱼，他问道："现在，你今天要给我什么样的美味？"

"等待的乐趣之一就是看主人和健太郎工作。最好的时间到了。

### ■ 预算指导方针

约 13,000 - 22,000 日元 (含酒精)

14/09/2023

## 寿司前线

青叶区国分町 2-12-19 Kyoritsu Bldg.

022-714-7147

关闭。 周日、公共节假日

Nigiri 和 tsumami 套餐交替供应，是厨师最引以为豪的美食。

酒馆的主人非常了解饮酒者的感受。他根据饮酒者的节奏，迅速端上他认为如果在这里上桌会很好吃的点心。煮鲍鱼蘸的是用猪肝背带做成的酱汁，当他看到你还剩下一些酱汁正要吃的时候，他马上给你盛上米饭。时机掌握得恰到好处，让人心疼。最后的鸡蛋是一道精致的菜肴，鸡蛋烤得软软的，山药和大虾的搭配也很好。

柜台前的八个座位是国分町之夜的最佳座位。这里还提供香槟。

[2009 年 10 月增补]。

以万民野-大涌方 (Manmino Oyakata) 为师的大涌方祥子 (Shoko Oyakata) 和路易-罗德莱尔 (Louis Rodelaire) 还擅长一个小把戏：在白肉上淋葡萄籽油。为清酒饮用者准备的饭团和点心之间的互动也一如既往地达到了极致！要想在就餐当天找到座位并不容易--如果您是一个人，也许能幸运地找到一个座位，但如果您急着要吃点东西，请 瞄准晚上 8:30 以后的第二轮就餐时间。此外，您还可以去马路

对面的 Shegome 试试。

[增编，2011 年 11 月]。

三年过去了，关于一个碰巧来到元老院的美食斗士的传言一个接一个，终于让我们吃上了一顿饭。它在全国原木寿司类别中排名第一。这可是件大事！仙台 "寿司美浓"是谁？来自全国各地的知名美食斗士们呼天抢地地问："这个寿司明野是谁？他们被告知 "不够格"、"不够格"、"不够格"、"不够格"、"不够格"、"不够格"、"不够格"、"不够格"、"不够格"。互联网就是这样...

下面的世界热闹非凡，但主人却对虚拟世界不感兴趣。他面容冷峻，日夜自问："何为酒兵？"他自问自答："何为酒兵？他自己也是客，正在苦读。

地震发生后，我立刻就麻木了！当他们看到煤气还没有恢复供应时，就用手中的不熟悉的炉子在柜台上临时做起了牛腩。食物很快就煮好了，我们每个人都吃得恰到好处！剩下的汤汁则用来制作最后的饺子。无论在什么情况下，让最纯真的人也发出怒吼的恒久追求都不会改变。我已经脱了皮。主人说。迈向新阶段...

让我们一起去品尝这种愿望吧！

### ■ 预算指导方针

约 13,000 - 20,000 日元 (含酒精)

14/09/2023

"前方村田"

青叶区国分町 1-7-8

022-265-8688

关闭。 星期一

店主来自美浓寿司 (Mino Sushi) , 就像上

面的美浓寿司 (Sushi Mino) 一样、

您可以在这家让人联想到现代酒吧的餐厅里度过美好时光。

与寿司店的师傅一个接一个快速端出点心的寿司店相比, 在这里您可以放松地按照自己的节奏享用饮品。

我在这里, 我已经做好了, 趁热吃吧, 几秒钟就好。这里不是那种可以在优雅的空间里轻松享受清酒和点心的餐厅。这是一家适合成年人的餐厅, 他们希望在优雅的空间里轻松地享受清酒和点心。

提供香槟。价格合理。

[2009 年增补]。

一条背街小巷里的一栋房子, 茫然中从屋脚向上照去。入口处拉成拱形, 背景上飘浮着铜板上的店名。推拉门有些紧张地打开了。年轻老板和房东太太的笑脸让你热乎乎地松了一口气。高高的天花板、宽敞的座位布置和宽敞的内部空间, 让您可以 "轻松优雅地吃寿司"。这是一家珍贵的餐厅, 满足了这种两面性。

所有小吃都是时令精品, 但对于 6 月和 7 月到访的游客, 我们推荐气泡海胆。最好的海胆是从七滨 (Shichigahama) 的专线上购买的。请品尝装满贝壳的 "宝石中的宝石"。

#### ■ 预算指导方针

10,000 日元起 (含酒水)

14/09/2023

"E娜美"

青叶区国分町 1-3-21 惠比寿屋 Parkside 1F

022-215-2844

节假日 星期日和公共假日

餐厅只有一个 8 人座的柜台，中央是一个醒目的冰柜。油浸牡

蛎和在岸边烤制的鲍鱼、

精美点心，其次是 Edomae-giri。鸡蛋

的种类与寿司的正面相同。

主人不喝酒，但他很谦虚，总是愿意品尝和探索最好的餐馆。他非常和蔼可亲。

可惜手边没有香槟。

如果您在 Sushi Front 预定不到位子，或者您想花比 Sushi Front 少一点的钱，那就来尝尝吧。

[2009 年 10 月增补]。

在坂南町公园对面，推开石墙上的自动玻璃门，映入眼帘的是一个 L 型柜台和店主亲切的笑脸。

餐厅提供了一个独特的空间，在这里，陌生人可以通过店主相互交谈。

对于那些了解过去美好时光的人来说，酒店一楼的 "仙波 "是一个让人怀念过去美好时光的地方。

#### ■ 预算指导方针

12,000 日元起 (含酒水)



14/09/2023

CIRCUS 名称：Sagaa Kasu Nishiki-cho  
Park Building, 1-12-6 Nishiki-cho,  
Aoba-ku, Tokyo.  
022-224-8255  
假日 星期日 其他不定期假日

以日本料理为基础的创意美食。

柜台、桌椅和吧台角落的设计都很有品位、

建议您在享用饮料的同时，慢慢品尝一小份美味小吃。芝麻菜和橄榄沙拉、自制竹笋、野生狮子头、烤竹笋、烤鸡肉、鹅肝春卷.....所有这些菜肴都略显业余，但都给人一种温馨的家常感觉。

厨师长精通中餐，还能提供美味的小篮子、杏布丁等。

用餐结束时的 "takikomi-gohan" 米饭也非常美味，但需要一个半小时，所以建议先点一份。吃剩的饭菜可以带回家作为纪念品。

酒精饮料种类繁多。葡萄酒价格合理。适合情侣。

[2009 年 10 月增补]。

在定善寺街和国分町街交叉口的 Café Veloce 旁，乘坐非常狭窄的 6 座电梯到 4 楼，然后沿路向右后方前进。店主住在这里？酒吧里经常有人光顾，后面还有一个长长的柜台，边上有包间式的餐桌。

它看似只是一家家庭经营的餐馆，但野心却不小。从以前位于电力大楼旁边开始，它就一直走在时尚餐厅的前沿。新人，没问题。店主的时尚就在这里。

[增编，2011 年 11 月]。

店主去世了，过了一段时间收到一张明信片，上面说这家店要关门了。我赶紧去拜访，询问搬迁计划。就在我以为店铺即将开张时，地震发生了。就在我以为店铺即将开张时，地震发生了。

尽管存在担忧，它还是在今年 7 月成功卷土重来。

在 NHK 后方一个安静的住宅区内，该建筑的外墙以方形木材和平涂黑色涂料的巧妙组合而引人注目。显然，这位内部设计师依然健在。

走进餐厅深处，穿过厚厚的玻璃门，映入眼帘的是长长的柜台、中式蒸笼和熟悉的厨房设备，不过等候吧台已不复存在。后面的包间里有一张六人桌，后面的衣架都设计得很巧妙。

当然，美食是有生命力的！为新马戏团点赞，它回归了自己书写餐厅名称的初衷，继续追寻着自己的愿望！

#### ■ 预算指导方针

9,000 日元起 (含饮料)

14/09/2023

葡萄酒吧 RB".

青叶区国分町 2-1-1 富士大厦 7 层 19 号

022-267-3677

休息日 无例假

这就是**斋藤刚**的店铺，他是仙台葡萄酒界目前最引人注目的人物，其**难度**达到了 A 级。**斋藤**先生**热爱**勃艮第，不断**品尝**和探索。能在这里用玻璃杯**品尝**到**村级**和**一级酒庄**的葡萄酒是一种享受。他还提供**香槟**，主要是白葡萄酒和 RM。他还是**日本电影**的**忠实影迷**。如果您喜欢，可以**品尝**一下 Tora-san 和 Pinot 的**结合**。他说，他喜欢勃艮第葡萄酒和**日本电影**所共同具有的**模拟品质**。这是一家奇特的商店。

附属**法国餐厅**的各种小吃也很正宗。

就我个人而言，我喜欢在吃完寿司前蛋后，**顺便到这家餐厅品尝**甜点。

[2009 年 10 月增补]。

一栋**杂乱大楼**的 7 层，最**左边**。打开门后，您会看到一个大型**显示屏**。

身着本店**原创 Polo 衫**的 Saito 先生就是他的探索成果？他以**轻松的态度**欢迎您的到来。**负责**正宗小吃的女员工已经离开，**现在餐厅**由一人**经营**。

小吃变得**简单**了，但如果附属**餐厅**在合适的**时间营业**，就能送上地道的美食。勃艮第葡萄酒还是一如既往的好，如果你能与他的**好奇心**相契合，就能**品尝**到令人**难以置信**的美酒。这里是全日本**难得一见**的**珍贵之地**。甘巴里甲子园的球手们！**让我们一起为他们加油**。

**请注意**，虽然上面**说**不定期开放，但**原则上**每周日都开放。

[增编，2011 年 11 月]。

您仍然可以找到美味的**皮诺葡萄酒**。为什么好吃？这里的**斋藤**也有**过人之处**！我不仅学会了为**日本电影**流泪，还学会了为**阿加琉-塔梅**和**藤原清平**的作品流泪。**难道**是**门之部**的**神灵**降临了，**撼动了**深深烙印在**东北人基因**中的灵魂？他有勇气**坚持**自己的志向，即使在地震后不得不放弃**附属餐馆**，白天**继续兼职**交通**协管员**！他是否深化了**皮诺**的**分子结构**？抒情的勃艮第**精选葡萄酒**因此更加神秘，舞台也更高。

酷，你是一个**孤独**的**战士**！我们去**为他们加油**吧

#### ■ 预算指导方针

两杯葡萄酒 4,000 日元起

14/09/2023

Chez. Gome", Kokubuncho, Aoba-ku, Tokyo 2-14-6 Kojima Bldg.Gome' Kokubuncho, Aoba-ku, Tokyo Kojima Bldg 1F  
022-267-5712  
节假日 星期日和公共假日

柜台 6 个座位

酒庄主人 Nakagome 先生也是仙台葡萄酒界的知名人士，人品极佳，拥有众多粉丝。他对勃艮第情有独钟，因此定居于此。

他还会做荞麦面，您可以一边品尝荞麦面，一边品尝勃艮第葡萄酒，这真是一种神奇的体验。丸森奶酪牛排也很不错，做得很像 cachogaballo。请品尝一次。

就难度而言，商店与 RB 相反。

虽然葡萄酒和点心的质量并不高，但 Nakagome 的个性让您在这家珍贵的餐厅里有宾至如归的感觉。

[2009 年 10 月增补]。

寿司店门前的斜对面是一扇容易被忽略的木门。店主的笑容从玻璃中透出。菜单漫不经心地写在黑板上，新推出的 "Shiraishi Oomen Gratin "引起了我的注意。每天限量 10 份，从未售罄。

中込先生也很欣赏万美的大师。万美、须佐之男和舍吾目这条垂直线不容错过。

#### ■ 预算指导方针

4,000 日元起

14/09/2023

葡萄酒精品店            Ashe de Bey".  
青叶区市番町 4-4-8    仙台 醍醐共立大厦 1F  
022-725-7677  
节假日    星期日和公共假日

它基本上就是一家葡萄酒商店。  
可站立、**举杯品尝**。位于国分町中部、  
等待区，直到您想去的商店开门。方便**停车喝饮料**的地方。与店主愉快  
交谈。

当然，也可以**购买葡萄酒**。

[2009 年 10 月增补]。

遗憾的是，它于 2009 年 4 月**关闭**。酒店的招牌侍酒师 Osamu Kasama 加入了酒店，他曾师  
从 RB 的 Saito 先生，是一位在勃艮第地区**颇有建树**的新晋侍酒师。他与在第三世界**拥有广泛  
专业知识**的侍酒师阿部隆明一起，**负责酒店所有餐厅的葡萄酒选择**。他与**对第三世界和国际葡  
萄酒拥有广泛专业知识**的侍酒师阿部隆明（Takaaki Abe）一起**负责酒店所有餐厅的葡萄酒选择**。

沙龙            La. 唐娜    LA    唐娜"  
青叶区国分町 2-14-18    上善寺公园公园大楼 1F  
022-215-2212  
节假日    星期日和公共假日

这家非常有名的**餐厅**位于定善寺公园大楼的一楼，面向定善寺街。伊达妈妈协会主  
席。

**这家餐厅的老板是铃木节子，她是仙台有名的传奇妈妈。**

仙台**商务人士**的传播者。

**妈妈**的想法是把**这栋楼**改建一下，**窗户**特意开在定善寺通的一侧，**这样就能一睹灯火辉煌的  
盛会了**。

**餐厅空间宽敞**，女士们**谈笑风生**，档次很高。有**现场钢琴演奏**，您可以放心地享受**优雅时光**。

[2009 年 10 月增补]。

两盏类似路灯的灯打开了**中间白色圆顶屋檐后的一扇实木门**。尽管如此，另一扇彩色玻璃门  
**还是通向里面**。一位**轻快的男孩**带您来到后面，柜台座位就在您**身边**。**圆顶南希灯**照亮了高高  
的天花板，**潺潺的乐声和钢琴声**.....一个**优雅的空间**展现在眼前。**这就是仙台的社交场所**。

在**电梯里**遇到他们，然后把他们**绑架**到一家意想不到的商店？别担心，**这是一家  
名贵的街头商店。这是一家高档商店**。

#### ■ 预算指导方针

瓶装 12,000 日元起

如果包括酒瓶，约 13,000 日元

## 法国餐厅塞兰

青叶区中央 4-6-1 仙台国际酒店 5 楼

022-268-1111

关闭全年开放

尽管你可能会认为我提到自己酒店里的餐厅是无礼之举，但我还是斗胆提一下。Manji Takahashi、Sushimino 和 Seran 是我个人在仙台最想去的三家餐厅。主厨 Inomata 曾在巴黎的 Jacques Cagna 和银座的 Perignon 接受过培训，后来来到酒店工作。

他从三陆地区的海鲜和当地的山珍海味中汲取灵感，在不断追求美味小吃的过程中，他并不拘泥于法式技法，而是将日式技法融入其中。

我想要（高桥万二 + 美浓寿司 + 法国菜）的精华除以三”。当天的全套菜单“自然”（8,000 日元起）体现了我们“吃（高桥万治 + 美浓寿司 + 法国菜）÷ 3”的自私愿望。

与香檳完美搭配的各种开胃菜、腌制小名川光墨鱼和静川水章鱼肉片。Shizugawa 鲍鱼糜长烩是将鲍鱼在研钵中研磨后与高汤混合制成的，让您在口中品尝到高汤的味道和微微的脆感。胡萝卜慕斯炖云丹是银座Manoir d'Astin的招牌菜，但在初夏的七滨纱布云丹季节，它的味道更胜一筹。主菜方面，厨师长亲自为您准备了从石卷直接运来的各种新鲜鱼类，这些鱼类都是经过厨师长新鲜腌制的，内脏、鱼骨和鱼鳍以及鱼肉都采用了不同的烹饪方法...

结束餐是每天的特色菜。除了蛋包饭和杂烩饭这些 Dompierre 的招牌菜外，还有泷见五花肉和手工荞麦面。如果你习惯了来这里，还可以尝尝老式的那不勒斯汤。

我们不会犯轻易填饱肚子的错误。菜肴的份量经过精心计算，以确保您始终处于舒适的饥饿状态，从而能够尽情享受美酒佳肴。成人菜单以愉悦的余味为主题。哦，我庆幸自己生为日本人？雅尼克-阿莱诺（Yannick Alléno）在巴黎，但你能感受到在东北地区萌芽的法国风味。如果可能，可以提前几天预订，并以 10,000 日元的价格制定一份特别菜单。您甚至可以在最后一餐前享用一份奶酪。

[2009 年 10 月增补]。

主厨 Inomata 现在负责管理 Selanne 和 Stakerie Thirty，Selanne 则主要由新晋主厨 Nakagawa 负责。新番茄慕斯水晶冻配纽扣虾塔塔。当地西红柿经过一天的慢慢榨汁，榨出的汁和西红柿慕斯与纽扣虾塔塔分上下两层。这是三陆特产带来的新口味，也是雪兰餐厅的新招牌菜。中川还精通冰雕制作，是 2000 年札幌冰雪节冰雕比赛中第一个获得最高奖的非北海道厨师。

[增编，2011 年 11 月]。

中川主厨走进农家，分享他的艰辛，并获得了三星级宫城食品布道者的称号。

仙台附近岩切吉田农场的白参是独家产品，这是与种植者建立信任关系的结果。

14/09/2023

白萝卜慕斯配云莓切丝清汤。提出了蔬菜甜味和鲜味的新维度。此外，还推出了清汤和海带汤的混合物--清汤茶助！

新深度。如需了解更多信息，请参阅推荐的 15 个系列菜单！

■ 预算指导方针

雪兰晚餐 6,000 日元

三星级法国 "天然 "美食，由宫城美食布道者烹制，8,500 日元起。

14/09/2023

法国餐厅            东京都青叶区市番町  
4-5-26 Ai Ichiban Bldg 4F  
022-224-3586  
休息日 无例假

在三越（Mitsukoshi）旁边的大楼四楼，Lotteria 就在那里。打开门，木地板上铺着格子布。这的确是一家法式餐厅。我环顾餐厅四周。到处都张贴着海报、小饰品和语言课程信息。你可以感受到店主的精神，他的灵感来自巴黎的小巷。我们在餐厅边上发现了一个蓝色乳猪装饰品和一幅素描。主厨是猪菜专家。他说，猪与他的生活息息相关，而蓝色在欧洲被认为是带来幸福的颜色，因此他选择了猪作为餐厅的名字。

开放菜单。Pâté Campagne、Boutin Noir、Mont Saint-Michel mussels marinière、红烧牛肚和白豆、三鲜猪肉拼盘.....

所有这些都令人着迷！啊，怀旧。二十多年前在六本木和西麻布地区开小酒馆的情景似曾相识，不由自主地露出了笑容。

首先，您需要慢慢选择单点菜肴，手持啤酒或葡萄酒而不是开胃酒。餐厅的特色菜之一是三鲜猪肉。餐厅以其名字为荣，并将各种烹饪方法发挥得淋漓尽致，包括烤肩肉、带骨培根、水煮背肉、烤带骨里脊肉和烟熏带骨里脊肉。拼盘就是很好的介绍。

选好主菜，再挑选一些橄榄和几样开胃菜，然后在桶上啃几口里脊肉。慢慢来。瓶装葡萄酒价格合理，即使是法定产区的公牛酒也有很好的酿酒师，几乎是乡村级的。

到目前为止，这只是继续在仙台开展业务的临时数字。

要知道，这并不是这家商店的真实面目！当你不断光顾时，它就会逐渐显现出来。

当你熟悉了常规菜单，开始难以做出选择时，仪表就会轻声细语地告诉你。

"吉比尔进来了"            没人能抵挡这声音鸽子、小鸭、野鸭、山鹑、野鸡、野兔、野猪、虾夷鹿

与马塔基签订的合同，野生的，因此取决于一天的狩猎结果，以及有什么东西进来。

在银色托盘上，它的外观与大众化产品不同，只有颈部露在外面，以区别于蓝领产品。几天前的那辆飞行器也在那里，显得十分庄重。

这次，我被沙拉酱所诱惑，吃了山鹑。他们说这需要一些时间，因为要拔一些毛。没关系，没关系。还是等清淡一点的开胃菜来品尝吧。

在我们等待一杯白葡萄酒和一瓶红葡萄酒时，有人别致地提出，可以借用我们正在喝的葡萄酒，将其加入酱汁中。

挺着大肚子等了一个小时后，贝卡斯终于到了！

高贵的形象，浑身巧克力色，散发着迷人的光彩。就连长长的喙也被切成了两半，整齐地切成两半，还配了一把小勺，用来刺穿大脑。

14/09/2023

腊肠酱汁浓缩了腊肠的风味，甚至还加入了腊肠创造者 Chandon de Briereuil 的灵魂，堪称精妙绝伦！骨头、肉和内脏的味道因血液中的铁含量而更加丰富，并与葡萄酒的酸度融为一体。余味是所有这些元素的圆润和谐。咀嚼、啃咬、吸吮、舔舐、嗅闻、吞咽.....在野外大快朵颐，仿佛自己就是一只猛禽。谁能想到会在 "树之城 "遇到这样的美食呢？

真正的披着羊皮的狼！真正的厨师之心就在这里。现在，让我们期待又一个冬天的到来。为雄心鼓掌！

预算指导方针。

包括酒水费用通常为 9,000 日起  
Ghibier ¥16 ,000 及以上



14/09/2023

日本料理岡崎, 东京都  
青叶区春日町 10-28。  
022-266-7282

周日和公共节假日关闭

它位于上善寺大街外侧的木町大街上。

这是一家舒适的餐厅, 一楼有一个可容纳五人的柜台, 二楼有两张可容纳八人的餐桌。

热菜、开胃菜、盖饭、生鱼片、烧烤菜肴、煨菜、烧烤菜肴(经典的新鲜鹅肝卷牛肉榻榻米)、章鱼烧和甜点只需 3 800 日元! 一顿精彩的怀石料理。午餐、晚餐 仅一道菜。这家餐厅尽可能地减少了损失, 来到了世界的尽头。值得钦佩。

年轻丈夫的父母住在藏王附近青根温泉的一家旅馆里。在滩万还是仙台东急酒店的时候, 他曾在这里接受过培训。从柜台上可以看出他的细心。

碗和煨菜也是香气四溢。

勃艮第酒从开业之初就出现在酒水单上, 但 RB 的培训让他对酒杯的制作者有了更深入的了解。睿道玻璃杯栩栩如生。清酒来自 Omotaka、Hakurakusei 和 Kenkunichi。

项目不多, 但阵容相当齐整。总之, 很难预订到。

当天, 我试着预订了一张桌子。幸运的是, 我们在柜台找到了一个座位! 但店主说: "我们这组还有四位客人, 可以

吗?" 老板说你觉得怎么样?

这是一种不以盈利

为优先, 而是让你感到舒适的周到服务! 就是这样的回应, 让人们越来越愿意支持这家餐厅。

谈到雪茄和年份波特酒, 他今天就想尝尝。他学习能力很强, 不仅仅是葡萄酒。这家店未来大有可为。

不满足于小目标, 要有大目标。加油, 中士  
方式

不要只满足于喝茶。点更多饮料, 支持这项事业!

■大致预算 课程

¥3,800

8,000 日元起 (含酒水)

14/09/2023

## 东京都青叶区馆

町 3-7 Kappo

Otayasu。

022-225-4649

假日

馆町曾经是一个旅馆区，现在则是可疑旅馆林立。在后巷，一家卡普餐厅静静地伫立着，仿佛从泡沫时代起就一直在注视着这个小镇的兴衰。

适度拉伸的入口和 noren 窗帘让人感到莫名的舒适。

餐厅一楼是宽敞的柜台和包间，二楼是榻榻米房间。在柜台上方，鱼钩就像战利品一样吸引着人们的眼球。在京都接受过培训的店主是一位技艺精湛的厨师。

汤、汤碗、生鱼片和煨菜并不华丽，但都经过精心烹制，味道鲜美。盛夏时节，我邂逅了一碗冷蛤蜊汤，凝结着浓郁的鲜香。汗水很快就消散了。至于生鱼片，我们对简单的以金枪鱼为中心的三件套拼盘不感兴趣。我们坚持吃白鱼，享受当季最好的薄片。

如果你想吃得更好，就跟我丈夫谈谈！你想吃

什么？诚实地告诉他。

手工制作的安其莫（ankimo），煮得稀烂，味道极佳。餐后的牡蛎粥也非常出色，富含矿物质。如果您对这家餐厅比较熟悉，还可以品尝到鮫鰯鱼、河豚、蟹火锅以及日本版的“蓝颈鱼”。

因此，它是深沉、怀旧和莫名的平静。这是一家弥足珍贵的商店，散发着昭和时代的气息，我希望它在未来不会改变。

预算指导方针。

10,000 日元起（含酒水

14/09/2023

在预算有限的情况下，这里是一个方便的购物场所。

### 鱼和雅

青叶区国文町 2-9-10 南条大厦 1F

022-261-5557

假日 星期日

日本餐厅设有柜台、带下沉式小塔的小空间和包间。您可以在这里以合理的价格品尝三陆当地的鱼类。

师傅来自木八，工作非常认真。

当你不想要高桥万治的水平，但又想以适中的预算把它交给一个安全的地方时，这里就是一个方便的好去处。

[增编，2011年11月]。

我认识这家餐厅已经有十多年了。我认识这家餐厅已经有十多年了，自从我在东京时一次销售旅行中被店里的窗帘吸引而去了那里之后。

是因为价格安全吗？该店获得酒店客人提名的比例很高。

有一段时间，大涌方佐野退居幕后，把柜台交给了他的徒弟，但随着村上的独立，他现在自己管理柜台。

灾后恢复很快。17日，木炭制成，业务恢复。

餐厅一直营业到凌晨2点，如果您想在上午10点之后还能吃上一顿美餐，这里就非常方便了。

切成薄片的皮萩（更准确地说，是马肉萩）非常美味。猪肝会配上日本柑橘汁（ponzu），如果您喜欢猪肝本身，请提前预订。

由于菜单很受欢迎，每天很晚才会售罄！

#### ■ 预算指导方针

8,000 日元起（含饮料）

阿吉古寺，多多。

青叶区国分町 2-8-12 东京都青叶区国分町 2-8-12

022-214-3077

假日 星期日

居酒屋型寿司店。

可以同时享用各种小菜和寿司。柜台和榻榻米房间。

如果预算有限，这里也是您的首选之地。

#### ■ 预算指导方针

7,000 日元起（含饮料）

14/09/2023

意大利餐厅 CHIANTI-BUONO 东京都青叶区市番町 3-8-4

Taiga Bldg.

022-215-8222

假期无假期

藤崎出口，沿 Burandome Ichibancho 向广濑通方向行驶，在第一条小巷右转，2 楼在左侧。

非常受欢迎的餐厅。餐厅后部宽敞，可容纳 70 人。前面为禁烟区，后面为吸烟区。

Bagna cauda。我喜欢酱汁的咸味。浓稠而粘稠，凤尾鱼的咸味和大蒜的香味与奶油相得益彰，配上生的和热的蔬菜、土豆、面包，真的非常美味。我当即就做出了决定！我还会在家里的聚会上吃这个！

45 厘米长的生烤长香肠完美地放在一个木碗里，看起来就像是用一块方木雕刻而成的。

有一种名为 "比安卡" (Bianca) 的简单披萨不容错过。虽然是披萨，但它不使用奶酪和番茄酱，而是使用味噌。薄面团上只有大蒜片和迷迭香。

酥脆的口感和香气同时袭入鼻腔和味蕾，再加上浸泡过辣椒的橄榄油，让人回味无穷。配上葡萄酒，更是别有一番风味。所有菜肴都是以乡村风格精心烹制而成。意大利面和意大利调味饭的口感也很好。

此外，餐厅还提供多种价格合理的葡萄酒，这也是这家餐厅的特色。

休闲的选择让人胃口大开，钱包鼓鼓。非常适合一家人或一群志同道合的朋友。餐厅的秘制独创调料也很有名。

预算指导方针。

4,000 日元起 (含酒水)

可以品尝到三陆美食的居酒屋。

胜也。”

青叶区国分町 2-12-19 东京都青叶区国文町 2-12-19

022-716-1660

假日星期日

这是一家在互联网上曝光率极低的居酒屋，为知情人所熟知。虽然我在东京时就听说过这家居酒屋，但还是花了一年半的时间才找到它。

在大楼二层的最里面，拉开格子门。在常客的簇拥下，走到柜台前。没有菜单。从使用当地海藻和富含矿物质的野生植物熬制的特制汤开始，菜单上将陆续为清酒爱好者提供各种上好的食材和点心，包括带着淡淡粉色的上等鳕鱼子、七滨的气泡云莓、气仙沼的马粪云莓、静川的鲍鱼等。餐厅老板会告诉你主菜是什么，比如烤当地鱼、煨菜或烤仙台牛肉。菜肴都很粗犷，但非常美味。只要您提出要求，就能品尝到三陆地区的所有美食。冬天的火锅也很不错。营业时间至 24:00。

■ 预算指导方针

8,000 - 10,000 日元 (含酒水)

不雅”。

青叶区中央 3-6-22 Ekimae Nozomi Bldg.

022-224-6884

无节

网络曝光率高，连锁居酒屋风格，提供任饮计划 以及虽然指南上有大多数人避而不谈的条件，但年轻员工的愿望很高，为什么不呢？

从最新鲜的刺身（如旗鱼、金卡鲭鱼、menuke 和 mejika）开始，到白灼海鳗、炭烤吉子和当地种植的蔬菜配汤，所有菜肴都经过精心烹制。

军舰鸟 和 白肝 和其他内脏。寿司是这顿饭的收尾，但如果您吃腻了生鱼片，您可以点一份只有寿司饭的饭团，然后交替享用切片和零食，这与 Sushimono 的寿司供应方式类似。如果想吃得便宜，我们建议您在餐桌上选择普通菜单。如果您想品尝美味佳肴，请准备好在柜台前就座，并听从厨师的建议。尽量避开“任饮”黄金时段的人群。

营业时间至 24:00（周五、周六和公共节假日前夕营业至 26:00）。（周五、周六和公共节假日前夕营业至 26:00）。

■ 预算指导方针

7,000 - 10,000 日元 (含酒水)

14/09/2023

24:00 之后无需担心

初级增值税 (VAT JR) "。

仙台市国分町 2-2-23 柠檬城堡大厦 1 层

022-262-6189

关闭第 1、第 3 和第 5 个周日

它静静地坐落在一栋繁忙建筑的后面。温馨的老木头和经验丰富的调酒师，调酒师端庄的态度，他们不矫揉造作，不轻易奉承……。这里有一个适合成年人的地道酒吧，适度的紧张感让人感到舒适。

酒水从麦芽酒到鸡尾酒应有尽有，但也有少量葡萄酒可供选择。特别值得一提的是酒吧的正宗西餐菜单。菜单上有各种地道的西式菜肴。

传奇餐厅。与莱茵戈尔德餐厅一脉相承的是，这家餐厅顽强地延续了餐厅的风味，员工也与当年一样。炖牛肉、杂烩米饭、洋葱炖汤、炸猪排三明治。

.....它们都是超越西式餐厅的瑰宝。

员工素质高。不是一家节假日都模糊不清的软店。多亏了店主的洞察力！这里是结束国分町一天行程的最佳去处，也是让饥饿的胃感到舒适的地方。

营业时间至 26:00 (周日和公共节假日为 24:00)。

预算指导方针。

5,000 日元

卡亚。"

青叶区市番町 4-4-4 三洲大厦 1 层

022-721-8222

假日星期日

时尚、富有创意的韩国餐厅。虽然并不推荐那些追求正宗韩国菜的人光顾，但这里的菜肴质量还不错，您可以在轻松的氛围中以 "合理" 的价格享用美酒和韩式菜肴。（罗西蒂形状的土豆煎饼、韩式大酱阿拉比塔意大利面等）。伏见

您还可以找到一些议程口味。平日营业至 26:30，当您的腰包开始发紧时，不妨来这里避一避。

■ 预算指导方针

5,000 日元 (包括酒水

14/09/2023

Sizuktuja".

青叶区市番町 4-4-5 八仙大厦 B1F

022-711-1644

假日 星期日

在 Kya 旁边，走下一些可疑的铁楼梯，打开门。

硬质空间，镶边玻璃地板。柜台在右侧，前后的桌子上摆放着不同风格的座椅。顾名思义，灯具和墙壁设计的灵感来自于水滴的滴落.....

这里给人一种错觉，仿佛来到了很久以前西麻布地区的一个世外桃源。这里的氛围就像一家餐饮酒吧，专为满足阿拉斯加文町居民的需求而设。菜肴以日本料理为基础，时尚而富有创意。虽然菜肴的价格与食材无关，但无论是菜肴还是服务，都充满创意，令人赏心悦目，包括冬季的生蚝射手、独创的凯撒沙拉和马生鱼片 carpaccio misto。餐厅平日营业至凌晨 5 点，附属餐厅 Alley Toya 周日营业至凌晨

3 点。这里也为深夜食客提供了便利。

#### ■ 预算指导方针

8,000 日元 (含酒水)

比特维也纳 的 床单"

青叶区国分町 2-10-21 后井大厦 4F

022-265-4914

节假日 星期日和公共假日

酒吧在 24:00 后开门。酒吧没有招牌。左边有一个对讲机，上面刻着 "Between the

The 下面还有小字 "私人" ? 我退缩了一会儿。但我

还是勇敢地打开了厚重的大门。欢迎来到仙台深处！我躺在白色的卡西纳里，一边听着戴着帽子的 "Madoka Mama "的歌，一边沉浸在国分町的余晖中。我们今天也很开心！

营业到天亮

#### ■ 预算指导方针

6000 日元

14/09/2023

轻松 B 级。

"生机勃勃"。

青叶区北目町 7-25

022-264-3878

周日休息

酒店附近有一家炸猪排餐厅。

强烈推荐售价 1,050 日元的特制烤猪排，您可以先来一杯啤酒、腌菜和洋葱凉拌菜。

经过 20 分钟的等待，您会被端上一把椅子。热腾腾的里脊肉排配上一大份卷心菜，卷心菜在低温下慢慢炸制，纵横两面都切成厚片。这里不要简单地碰酱汁。首先要加盐。两三片后，最后上酱。可以搭配米饭和名子蘑菇汤一起享用。虽然不建议想品尝上野御三家之一的 "本家蓬塔" 的人品尝，但如果在仙台突然想吃烤猪排，这里是您的不二之选。

您还可以在塞兰订购一份纪念品，例如盐渍 Grünerfeltrina 或酱汁 Pinotage，然后在房间里享用。

预算指导方针。

特制里脊肉排、米饭和味噌汤，1,370 日元



14/09/2023

A -Un."

东京都青叶区市番町 2-3-28

090-6622-8727

关闭。 星期一

仙台为什么有伊势乌冬面？

热腾腾的乌冬面，配上鱼汤。 玉里酱油拌面，中间放上姜末。做法很简单。咬一口，"哧溜"一声，面条口感劲道，与"筋道"恰恰相反。酱油的香味扑鼻而来，令人上瘾。

酱油采用宫城县上町的小口本酿吟酿酒，营造出一种风土气息。在品尝时，可加入少许辣椒改变口味，最后再配上一杯焙绿茶。

在一天的战斗之后，这是一顿对肠胃温和的食物斗士午餐。

2011年，增编》。

遗憾的是，地震之后，这家店就关门了！

预算指导方针。

伊势乌冬面 700 日元起

午餐配有琼脂和咖啡。

14/09/2023

Kaichi Chuka Soba  
东京都青叶区国分町  
3-8-12  
022-265-5907  
假日 星期日

### 我的拉面理论

避免在中午**进食**，因为中午**进食**会引起胃部不适并**减缓**消化，**同时**也要避免在晚上**进食**。避免晚上**进食**，因为**这**会导致夜间口渴。

不自然的味道、甜味、**浓郁**的口感、淡淡的味精味.....**识别并拒绝**

**这种**异味

**这种**生物**反应**非常重要。

在森之宫住了四年之后，我**终于**找到了一杯**让我**满意的**汤**。只**选用**最**优质**的**鸡肉**精心熬制的**汤汁**，倒入蘸有秘制**酱汁**的**唐饼**中，**汤**的香味让人更加期待。

**这就是**主人**仪式**的开始。

是**为了**给**面条**赋予**生命**吗？他好像着了魔似的，身体上下**摆动**，左手**频频**摆动，使出浑身解数**沥干**热水。他右手的筷子也配合着.....光是看**这一**动作就很有趣。喝一口**汤**，清淡而**浓郁**。面条卷曲有度，筋道爽口，**鸡肉**和**笋**的搭配也很**简单**，但**这种**精致的平衡却让人**上瘾**。**这种**黄金比例，是**讨论**喜恶的另一种技巧。

拉面中的珍品？**难得**的是，在**这里**您可以享受到愉悦的餐后感觉。

菜单包括两种类型：**酱油**味和**灌木**盐味，小吃只有**韭菜**、**竹笋**和**鸡皮**。炖**鸡皮**也让人味蕾发痒。粘稠湿润的口感**紧贴**舌尖，无法形容。当然，它与啤酒也是**绝配**。

最近又增加了**鸡肉**恰寿面和**三陆裙带菜**拉面。

大约**预算** Chuka-

soba 680 日元

**盐**拌面 780 日元

**韭菜**、**鸡皮**和**竹笋**各 100 日元

## 日本荞麦面之约

青叶区高野原 4-10-9

022-394-8186

关闭星期四 第 3 个星期三

高野原，距离酒店约 19 公里，也位于仙台市辉煌的青叶区。在山地车训练期间，我一直对这个地方充满好奇，没想到一进门就中了大奖！打开大门，脱掉鞋子，走了进去。右边的房间是座位区，高高的天花板和狭长的玻璃窗，透过玻璃窗，秋天的落叶让人眼花缭乱。

4 张桌子，可容纳 18 人。美味的芝麻荞麦汤。

在研钵中精心研磨的细芝麻，与用村崎种植的鲮鱼片（干鲮鱼片）熬制的汤汁完美融合。香气扑鼻，犹如来自大地的牛奶。

一口咬下去，胃黏膜被轻轻包裹，仿佛在缓解连续作战的疲劳。切成薄片的黄瓜和炒果的脆感令人愉悦。

荞麦面由 100% 的八岳石磨荞麦粉制成，不稠也不稀，带着微微的甜味，口感很好。

这种和谐的感觉让人胃口大开。与荞麦汤搭配，康复效果更佳！即使汤喝完了，也要把荞麦汤喝到最后。你的胃会被洗得干干净净。

现在阿云走了，食物斗士的救星出现了？

当然，您还可以品尝生粉荞麦面，它是用榻榻米石方法栽培的，配以特制的辣根和辣萝卜。两种面的份量都不大。如果您喜欢，可以两样都点。

其他值得推荐的菜肴包括汤汁清香的热荞麦面，以及配以美味当地蔬菜和用正宗压榨芝麻油油炸的天然大虾的天晴荞麦面。

你说你已经开业五年了，但原因是地点吗？是位置的问题，还是在杂志和互联网上曝光率不高的问题？午餐时间只有几个本地顾客。我们总是乐于在轻松的氛围中享受美食。无农药、无添加剂、无天然成分.....

它有可能使生物反应恢复中性。

在这个珍贵的地方，你能真正感觉到自己在为自己的身体做一些有益的事情”。

预算指导方针。

芝麻汤荞麦面	1,200 日元
荞麦面	700 日元
鸡肉荞麦面	980 日元
天竺荞麦面	1600 日元

14/09/2023

伊贺田茶

焙茶**软**冰淇淋非常美味。焙茶淡淡的清香与**同样**淡雅的奶油相得益彰。它沁入鼻孔，入口即化。

250 日元

这个价格，这个

表现。老字号 " 池田 " 茶叶店

的软冰淇淋曾给我留

下深刻印象，但如今已**濒临**消亡。

在**一**盘町池田**总**店，浪子的做法很特别，不接受甜筒，只提供杯子。在本指南中，我们首先要提到的是，它是一种**难得**的美食，但却未能**获得**市民的**青睐**。夏天，它被芒果取代，秋天被**马龙**取代，秋天又被南瓜取代。

茶**馆**里**不伦不类**的野蛮行为？我的**亲戚**中一直有一种**遗憾**。这是否又是一个**时代**的标志？

目前，菊水庵、三井奥特莱斯公园仙台港店和泉公园城塔比奥店，以及**关东**地区的池田茶屋店和越谷湖城店均有**销售**。

生于**树木**之城

**罕见**的最佳搭配

后吉茶**软**

甘巴里

东京都青叶区市番町 1-

13-25 荻野arya。

022-707-7764

休息日 无例假

面对五桥大道，这座民宅的大门很容易被忽略。当您闻到空气中弥漫的香料味时，就会注意到胡乱挂着的咖喱面糊锅。这是一个地标。

走到后面，看着标有 "Kaliya Bus "的赭色和深棕色双色马车。一幢普通的民房，店面的样式，我们能这样进去吗？我战战兢兢地打开了玻璃推拉门。欢迎来到经济高速发展的 20 世纪 60 年代。

欧式咖喱、勃艮第米饭、乡村风味肉酱.....由侍酒师精心制作。上好的波尔多葡萄酒，价格合理。

但是，但是，这个地方的主要卖点是它的外观！

榻榻米地板和带桌子的下沉式座位。这里有单人座椅、沙发座椅和书桌式的桌椅。透过装有玻璃的榻榻米屏风，庭院一如当年。为这里增添色彩的演员们真是酷毙了。光秃秃的灯泡、与当今殖民地风格大相径庭的吊顶风扇、透明玻璃顶的油加热器和抽水马桶。印有橙色和蓝色图案的杯子，看起来就像是一瓶 Calpis 的赠品。一把你可能想称之为勺子的勺子.....

在后面的私人房间里，有一个模拟电钟，数字像日历一样上发条。连厕所的灯上都有一个弦状开关。

所有这些都令人怀念，让我热泪盈眶！

来自某处，20 世纪 进入一个你几乎能听到男孩声音的世界...回到过去，凯洛在下午咖啡馆的晚间时段，他们还提供 "おぎょうこうや"。

#### ■ 预算指导方针

莺歌咖喱 ¥750

勃艮第米饭 ¥650

波尔多葡萄酒与晚间菜单 10,000 日元左右。

14/09/2023

不在通常**轮换**之列，但被认为是高水平的店铺。

[日本料理]

Yoshizu", 东京都青

叶区**馆町** 6-19。

022-224-7678

**预算** 20000 日元起

[寿司]

东京都青叶区市番町 4-

3-31 福寿。

022-222-0668

**预算** 15,000 日元起

Sushi Restaurant Iwai 青叶

区国分町 3-10-35

022-265-5133

**预算** 15,000 日元起

[法国菜]

东京都青叶区大町 2-3-23 Plaisir

驹井大楼 1F

022-224-7307

■ **预算** 10,000 日元起

14/09/2023

[意大利菜]

东京都青叶区上杉 2-1-50 Padrino

del Shozan 胜山馆 1

层

022-222-7834

关闭。 星期一

预算 15,000 日元起

弗朗西斯卡"

青叶区大町 2-5-3 大町合作之家 202

022-223-8216

关闭。 星期一

预算 12,000 日元起

Osteria. Da. 青叶区上

杉 1-1-31 "栗原

022-215-5546

节假日。 周一 每月一次（不定期） 周日

预算 12,000 日元起

披萨

比萨店。 DENAPULE (比萨店)

Tatemachi, Aoba-ku, Tokyo26-19

022-713-2737

预算 3,000 日元起

地址Napule',

Inoue Bldg 1F

14/09/2023

[牛肉舌头]

阿吉乐

青叶区市番町 4-3-12 青叶区一~~盘~~町 4-3-12 Dai-Go Yoshiokaya 大厦 2 层

022-263-1557

预算 4000 日起

月笠"

东京都青叶区国分町 2-13-27 Seto 大厦 1F

022-265-6029

预算 4000 日起

请向前台或礼宾部咨询此处提及的商店的位置。



[如何享用内部餐厅]。

除了上文提到的 Serang 法式餐厅外，酒店内还有其他餐厅。以下是我自己享用这些餐厅的一些方法。

中餐厅 Suilin, 5 楼。

餐厅的特点是怀旧。

烹饪顾问樱井是黄丝带勋章获得者，每年都会作为宫城县代表访问中国，从不忽视采购最稀有的食材。他是第一个将一种被称为 "Kinsa" 的民族粉末引入日本的人。这是一种神奇的粉末，用秘法将香豌豆、椰子、黑芝麻、白芝麻和鹰爪等 13 种香料与拉油一起炒制而成。与当地蔬菜和海鲜搭配食用，令人回味无穷。值得一试。

他也是日本为数不多的模织大师之一。

菜单上只有一道菜，是一道精心模仿的山珍海味素菜。客人需要以猜谜的形式猜出菜名。

五谷食斋套餐 7,000 日元

答对者可获得价值 1,000 日元的博物馆使用

券。其他季节性背靠背菜单。

使用当地时令野菜和中国蔬菜烹制的各种菜肴，如韭菜香炒鸭胗、香椿芽和民族粉蘑菇。用中国味噌腌制的来自附近水域的马林金枪鱼、辣炒狼鱼脸颊。炖竹虫扇贝、蝉蜕虾、炸蝎子、炖三陆扇贝和食用蚂蚁，还有更多珍稀美食、

它甚至能满足最无辜的人的胃，因为他们对普通菜肴并不满意。

调整胡椒和豆豉调料，如极辣腐乳。我们也接受对调料的要求。如果您

想从后面的菜单中选择一道特别的菜肴，请不要犹豫。

还有一直广受欢迎的甲鱼和绍兴酒。

[2009 年 10 月增补]。

烹饪顾问樱井于 2009 年 3 月退休。中餐厨师羽田和佐佐，多年来继承了他们的技艺。

两块木牌展示了他们的技艺。

6,000 日元起的中餐版 "Serang's Natural"--"好气好彩"，是真正喜欢喝酒的人的首选。菜单上有多款与老酒相得益彰的珍稀佐料，包括蜜烧金华火腿、老酒腌青蟹、民族炒人参和干海参排。餐后的黑蒜炒饭也很不错。

[增编，2011 年 11 月]。

依然坚挺！地震发生后，一些老字号餐馆纷纷撤出，这家餐馆掀起了一股振兴仙台中华料理世界的热潮。

14/09/2023

您可以根据自己的喜好，**选择**大胆的**拼盘**或精致的**单人套餐**。如果可能，**建议**您告知**餐厅**您的**预算**，并点一份全套料理。

**让侍酒师参与进来**，**告诉**他您想享用**香槟**、**葡萄酒**或**绍兴酒**。从山珍海味开始--**海月头**、**酿肠**、**老酒海参**、**老酒炒老虎虾**、**芡实鱿鱼汤**.....**这些**小吃都是下酒菜。此外，**黑蒜炒饭**、**中国咸菜**、**黄瓜**和用老米酒加胡椒腌制的**萝卜**也很有趣。主菜可以**试试****黑醋猪肉**和**糖醋里脊**，最后再配上**热腾腾**的**麻婆豆腐**和用类似**塔吉锅**的特制**炉子**烹制的**新鲜米饭**。

更多信息，**请参阅**系列推荐的**15种菜单**！

日本料理 Kisen, 5 楼。

以适中的**预算**享受三陆美食。有乐 **建议** 5500 日元。

菜单的设计充分利用了宫城当地的清酒。

菜单包括用各种当地食材制作的开胃菜、一碗炖菜、当天在市场上捕获的当地**鱼生鱼片**以及精选的特色小吃。餐前的三道**宫城美食**是**这顿饭**的亮点。

当地的**酱油章鱼**、**咸鱼**、清酒捞、BABAKURAI、KONAWATA 和其他每天更换的**宫城美食**，会让你 "啊，清酒下肚"。如果不喝酒，可以**选择白米饭**作为后餐。再配上当地出产的 "Manamusume"，烹饪得恰到好处，让人回味无穷。

**建议**比较自私的吃货们从**实浪** (Serang) 和**水林** (Suirin) 换一些东西，即使要多付一点钱。

如上所述，开胃菜、主菜等都非常出色。 **结果是日式、西式和日中式菜肴**的完美结合。哦，太奢侈了！"

它有各种**单间**，**预算**适中，使用方便。

酒吧还提供各种**狂热**的本地清酒，包括 Wataya 特制**纯米酒**、Suminoe、Abekan、Hitokami、Ichinokura、Hakurakusei 清酒、Kenkonichi **纯米酒**等。

[2009 年增补]。

此后，餐厅又增加了**单点菜肴**的种类。这些菜肴包括本地**鱼生鱼片**、烤牛舌、烤仙台牛肋骨串、冷涮沙拉、各种美味佳肴等，在居酒屋般的环境中供应。

**大场**厨师使用山形县种植的 "Dewaka "手工制作的**荞麦面**也很受欢迎。**荞麦面**也可用作简餐。

此外，还有仙台 Zuke-don (一碗以当地白**鱼**为主料的**米饭**) 和仙台**经典牛舌套餐**等当地美食。

[增编, 2011 年 11 月]。

地震后，它被保留了下来。

午餐时间，咖啡馆提供**花篮餐** (Hanakagozen)，价格为 2,000 日元。

一**篮子**五颜六色的开胃菜大约有七种，然后是**生鱼片**、和服、汤、美味佳肴和甜点等**服务菜单**。

Kisen 提供各种**包间**。

花园出售：一个**铺**有榻榻米地板、可容纳 24 人的桌椅的大礼堂，三个**铺**有地毯、可容纳 6 人的桌椅的**包间**，外加一个茶室。

还可根据要求提供其他各种布局。由于采用了**预订系统**，因此

还可提供各种**自助餐单**！

菜单是与 Serang 和 Suirin 合作**准备**的，可以根据您的**预算**以任何方式**准备**。

主酒吧 Royal Ascot, 1 楼。

透过玻璃, 水波粼粼, 顾客的喃喃细语, 振动器的声音, 还有不时响起的现场钢琴曲作为背景音乐, 让人放松身心。

在这里, 您可以装作常客, 要求先在干货中加入海藻。

如果当时五楼的餐厅营业, 您可以从日本餐厅、西餐厅和中餐厅要到食物。即使菜单上没有, 也不要害怕提出要求。

此外, 从塞朗订购鹅肝和蓝纹奶酪, 与苏玳红葡萄酒搭配, 也是一种有趣的经典体验。

在前往国分町之前, 这里是快速填饱肚子的绝佳地点。

如果是晚饭后, 可以点一杯原创鸡尾酒, 它可以根据您的 TPO 量身定制。

我个人推荐香槟。蘸着酸甜适中的仙台草莓, 假装自己是个漂亮女人, 或者打开一瓶陈年波特酒--在树之都有什么可愤怒的呢? 乐趣无穷。

您还可以品尝佩德罗-希梅内斯 (Pedro Ximenez), 这是一种甜雪利酒, 尝起来像黑葡萄蜜。作为甜点搭配香草冰淇淋是再好不过了。

酒保的亲切谈吐也是生机勃勃。

柜台前挤满了寻求慰藉的粉丝。

[2009 年 10 月增补]。

此外, 还有一位具有丰富采购经验的品酒师为您提供卡萨玛精选的各种葡萄酒。此外, 还建议将其用作葡萄酒吧。

自 2009 年 4 月起, 该店配备了雪茄保湿盒, 也经营雪茄。

经理丸谷是个单一麦芽威士忌迷, 所以他让她选择一款适合这个场合的酒, 自己则抿了一口科伊巴 (Cohiba) 或蒙特克里斯托 (Montecristo) ..... "这是一场奢华的婚姻, 不是吗?"

此外, 还有一个介绍雪茄的雪茄盒。

[增编, 2011 年 11 月]。

侍酒师 Osamu Kasama 现在是这里的负责人, 葡萄酒的选择一下子变得丰富起来。他不敢列出酒单, 而是跳出 RB 的范畴, 专注于乡村名酒及以上级别的杯装销售。

每天都会有一些偏执的勃艮第狂人, 他们固执地追求法国产品, 而不顾第三世界的感受, 这让人很受刺激。不要小看仙台这座乡村城市, 您会发现意想不到的瑰宝! 希望您能感受到 "树木之城" 的勃艮第精神。

雪茄库存也很充足。如果您已经厌倦了巧克力、白兰地和咖啡这些标准的餐后 4C 饮料, 何不在今晚品尝一下陈年波特酒? 这是一顿丰盛的晚餐或一项出色的工作之后的奖励, 也是一种放松的余韵和金色的沉睡。

蜕变过程非常顺利! 今年 11 月的推荐酒是 Laurent Perrier Cuvier 桃红葡萄酒, 首次在东北地区亮相, 用玻璃杯盛装。清新的口感、持久的气泡、适中的比重, 让它成为雪茄的完美收尾.....泪水再次顺着我的脸颊流下! 圣诞佳酿

14/09/2023

一杯酒也在现场！《树之城》的失控剧情还能走多远？让我们在审查之前尽情欣赏吧！

Stakely Thirty", SS30 大厦 30 层, 毗邻酒店。

直营餐厅位于 SS30 酒店顶层, 毗邻酒店。

北起泉岳, 南至七森, 东起仙台平原, 远眺太平洋, 景色壮丽。黄昏时分, 随着夕阳西下, 天空由橙色转为紫色, 最后, 尾灯和市中心的生物钟也开始闪烁。

在灯光的映衬下, 这里的景色过渡到浪漫的夜景。靠窗的桌子是为情侣准备的。主厨 Inomata 和曾负责 Celan 餐厅的经理 Sakurai 现在来到了天空餐厅, 这里一下子变得热闹起来。

店如其名, 出售以牛排为主的套餐。塞兰餐厅培养出的出色平衡感在这里也得到了充分体现。每道精致的菜肴, 如当地蔬菜肉片配新鲜火腿和罗勒风味奶酪、清炖秋季三文鱼和土豆、猪肉烩饭配自制酸黄瓜等, 都分量十足, 让主菜牛排美味可口, 回味无穷。菜肴份量精致, 精心烹制, 让人回味无穷。

值得推荐的是月光晚餐 5800 日元, 价格合理, 可享用全套菜肴; 而周年纪念套餐 6000 日元也很受欢迎, 如果至少提前两天预订, 还可享受气泡酒祝酒和迷你蛋糕。

在铁板烧区, 强烈推荐 10,000 日元的 Jozenji: 腌静川章鱼、扇贝慕斯、石卷马科鲈鱼片..... 开胃菜以三陆美食为主, 让人忍不住想点一杯香槟或夏布利。接下来是炒鹅肝配藏王萝卜、活龙虾和仙台牛肉, 这才是真正的主角。配菜是浓郁的波尔多葡萄酒。用蒜香米饭或白米饭填饱肚子后, 甜点时间到了, 请移步到桌边休息, 欣赏夜景。

饭后点上一杯饮料或一瓶香槟, 一边品尝甜点, 一边回忆这座仙台第一高楼的往事, 别有一番情趣。

[增编, 2011 年 11 月]。

不幸的是, 餐厅因地震而关闭。位于酒店一楼的咖啡厅取代了这家价格合理、味道鲜美的餐厅。

咖啡屋", 1 楼。

它是在经历了地震之后创建的。

今年 3 月 11 日, 大厅和休息室变成了可容纳 600 多人的避难所。在黑暗中用卡式炉烧水。

上茶! 一声令下, 工作人员会慢慢拜访您。

要咖啡吗? 要茶吗? 还是凉茶? 在这种紧急情况下, 凉茶是个好词吗? 我想献上一份褒奖!

大楼受损, 热水箱损坏, 电力系统被水淹没, 设施也被迫更新, 并从第二天起关闭。

3 月 19 日, 在生命线被切断的情况下, 为了振作起来, 他们用仅有的汽油购买面粉, 开始在街上卖用电烤箱烤制的面包。他以面包为燃料, 购买了汽油, 并前往东京购买了丙烷气和卡式炉。

在继续恢复五楼餐厅楼层的同时, 我们希望尽快开放餐厅。这些员工的愿望汇聚在一起, 3 月 29 日, 休息室经过整修, 变成了临时餐厅。

一家咖啡馆的雏形诞生了。

在停滞不前的天然气修复工作中, 餐厅提供正宗的法式、中式和日式套餐。自灾难发生以来, 钢琴声首次在 "树之城" 回荡, 抚平了受灾难摧残的人们的心灵。

6 月 5 日, 在酒店全面重新开放的同时, 酒店也开始作为咖啡馆营业。开放菜单。

传统烹制的清汤、汉堡牛排 蛋黄酱、咖喱牛肉.....酒店自开业以来一直传承着自己的基本原则。自酒店开业以来, 这些基本原则一直代代相传。

那里有一种任何时代都不应忘记的味道。

浓汤、混合三明治、奶油布丁。看似平淡无奇的一道菜。现在, 清汤几乎成了酒店里的濒危物种。享受它的芳香, 回想过去的美好时光。

什么是干净、正确的三明治? 是记忆, 是真诚地看待面包的切法。

只要尝过奶油蛋糕的味道, 你就能猜到甜点是什么了。我了然地点点头。

还有矿泉水。 根据食物, 喝 Aqua Panna 和 S.Pelligrino。哎呀, 这是 A 级难度吗?

如果您能享受到这种乐趣, 那您 就已经是一个出色的酒店狂人了!

熟食店, 1 楼。

仙台最具代表性的 Hoteichi 于 2008 年 10 月开业, 实现了人们的夙愿。

2008 年 11 月, 行政总厨中村善治被授予杰出**工艺奖**(即所谓的**"现代工艺大师"**), 他为自己努力实现整个公司的酒店制造而深感自豪。

Pate de campagne、炖牛肉、**海鲜**烤肉、乳**蛋饼**、粗麦粉沙拉.....都不愧为气派的酒店西餐。

中餐从**经典**的**辣椒大虾**开始, 接着是**松软**的特色**肉饺子**、各种**民族风味**的金沙粉和美味的**糖醋肉**。

日式菜肴包括松前蒸**鲈鱼**和**蘑菇**、筑前**饭**、**海鳗**寿司和**墨鱼饭**。所有菜肴均由 Serang、Suirin、Kisen 和 Stakery Thirty 手工制作。 **餐厅**的手工精品。

您可以将它们微波后带回房间。

季节性的当地便当, 如 "harako meshi" (harako 米饭)、"hokkimeshi" (糯米饭)、"sea eel chirashi" (鳗鱼饭) 和 "asari gohan" (葱花饭) 也会给人带来怀旧感。它们非常适合在飞机上或回家途中在火车上享用午餐。

所有面包都是自制的。凌晨 3 点, 我们的面包师开始揉面。使用来自白神山脉的天然酵母发酵, 需要比平时**花费**更多的**时间**和**精力**, 但除了面粉、糖和**盐**之外, 不使用任何**添加剂**。自然、美味、芳香的烘焙食品.....**这里的面团**具有酒店制作的固有**品质**。以 Champignon 面包为例, **这**是一种**蘑菇状**的面包, "上面覆盖着**细面粉**, **略带新鲜**出炉面包的香味"。然后将拇指放在**中间**。口感很有**嚼劲**。剥开后有一种**"酥脆"**的**感觉**。越咬越有**"啊哈"**的**感觉**! 越咬越有**"哦, 太好吃了!"**的**感觉**。

而真正的主角则是**琳琅满目**的**甜点**。

用**时髦**的水果和**鲜奶油**来**装饰外观**, 我敢说是**"愚蠢"**的。我们追求的是**产品内容**的**简单朴素**。**检查配料**, 不厌其烦, 用**显而易见**的方式做**显而易见**的事情。事实上, **这是最困难**的部分。

制作**海绵蛋糕**的**基础材料**是**鸡蛋**和**细砂糖**, 然后是面粉和黄油, 最后将它们小心地混合在一起。制作**海绵蛋糕**时不使用**气泡剂**, 这道工序并不需要**工艺大师**。**湿润细腻**的口感 "是对每一道工序的**精心**和**耗时的**最好**回报**。

秘制的杏仁豆腐一入口就像**轻盈**的**雪花**一样**消失不见**.....所有这些都是**苦心经营**的成果, 我可以自豪地向大家推荐。

**骄傲**的大厨兼糕点师 Oba 并不为**总经理**的**问题**所**困扰**, 他每天都在努力提高自己的**技艺**, 而不考虑什么**卖得出去**或**卖不出去**。他推出了一个又一个**新作品**。

Miroir chocolat、仙台草莓布丁、藏王奶酪慕斯.....过去有许多**杰作**, 但不能**轻易**将它们视为**标准**。**这些都是限量供应的**.....**千万别上当**。

'伊约! **东北气质**!'

[增编, 2011 年 11 月]。

熟食店推出了**美味奶酪**。

在**这家熟食店**开业**两年半**之后, 它发生了**翻天覆地的变化**。



有一天，家里的苏玳葡萄酒喝多了，自私的总理想：“我想配鹅肝酱。我想配鹅肝馅饼。他立即在东京的百货商店里寻找热饮，经过一番疲惫的搜寻，他有了一个重大发现。鹅肝酱很难取出。你必须相信自己喜欢的餐厅，并预约取货”。2010年底，他在仙台下定决心：“就在仙台国际饭店做吧”。

即使是单身工人，也有在家里轻松吃到美味食物的自私愿望”、熟食店开业以来的第二轮滥用职权开始了。这就是“新鲜熟食特级”的由来，顾客可以在这里订购并带走色楞、水林和桂森的风味食品。

在舒适的家中品尝鹅肝酱和葡萄酒，在味蕾受到挑逗的同时，您的欲望也在进一步膨胀。我还想要一些奶酪。

曾代表日本东北部地区参加侍酒师锦标赛。相貌堂堂的品酒师 Osamu Kasama 接到了销售美味奶酪的订单，并于 2011 年 2 月开始销售美味奶酪。

正如勃艮第狂人卡萨玛侍酒师（Kasama Sommelier）所期待的那样，我们为您准备了丰富的酒品。白霉是莫氏布里干酪，山羊是贝壳山羊和正统干酪，而蓝霉、什罗普郡蓝和水洗则是用皮诺洗过并在表面成熟的。

N

uidre Affine au Pinot Noir。其他类型也各有狂人。总理想曾被告知葡萄酒过于尖锐，因此现在正统类型的葡萄酒越来越多。所有这些都是成熟的优质 Fermier 产品。希望您能体验到与大众零售商的不同之处。

我们希望您将葡萄酒的选择权交给我们。Kasama Select 拥有丰富的葡萄酒商店经验，可提供以勃艮第葡萄酒为主的 carite prix 系列葡萄酒，即使是专业买家也会赞不绝口。

Boulangier 也不甘示弱。为了搭配奶酪，他们推出了德国面包 Mischbrot。

由面团揉成的手工面包、专业厨师制作的各种酒店美食、奶酪和葡萄酒以及鹅肝酱。由三名弟子、五名宫城美食布道者和六名侍酒师组成的团队负责协调。

我们不可能在仙台卖这种东西！”尽管员工们瞪大了白眼，几乎要提出抗议，但爆料仍在继续。美食基础设施正在稳步发展，以满足众多顾客的需求。下一个目标是提供美味的送货上门服务。

求你了

灾难发生一个月后的 4 月 11 日，传递美味和欢乐！如果没有汽油，请骑车或步行。

熟食店熟食店开始了。

我们希望您能在睡衣中享受最美好的时光，享受仙台国际酒店为您带来的幸福。

## 酒店活动报告

值此第四届 Sai Yeng Guan 女高音独唱音乐会暨弟子晚宴之际，我想向大家介绍仙台国际

际酒店的精华。

第四届西燕观女高音独唱音乐会暨弟子晚宴

今年，"树之城"又迎来了"犀牛季"。

今年已是连续第四届举办，您将如何享受这届盛会？

我查看了前三届会议的录像和最新的录像，并思考了演出的结构，我意识到继续演出是多么困难，同时又是多么重要。

这一次是无法形容的痛苦。

我们酒店的最佳投球和技术展示会越来越近了，40 多人的员工品酒会定于 1 月 16 日举行。

仙台国际酒店没有晚餐表演。

我们之所以敢称之为"演奏会和晚宴"是有原因的。

晚餐是配角，最多持续 60 到 90 分钟，时间有限，之后的表演才是晚餐秀的重点。

仙台国际酒店与众不同。

晚宴在独奏会之后举行，打破了行业规则。朗诵会在一个专门建造的场地举行，激动人心，令人感慨万千.....晚宴则在另一个场地举行，享受朗诵会的余韵。所有员工都使出浑身解数。

现在，哪个才是主角呢？这就是仙台国际饭店敢于挑战世界著名女高音歌唱家的方式...

您有这些问题吗？

我想盛装出席"音乐会前，来一场优雅的开胃酒会很好....."，'音乐会后，在一个合适的地点.....'，'香槟是冰的吗？晚餐好吃吗？'我担心回家的时间....."

仙台国际酒店可以解决所有这些问题。

美妙的音乐之后还要有美酒佳肴"。仙台国际酒店将这一过程视为一种综合艺术形式，考虑到回家所需的时间，特意安排了演奏会和晚宴。

活动当天，仙台国际饭店的所有场地均已预订。16:30 开门前 30 分钟，登记台开始工作。仙台国际酒店的风格是从此时开始启动活动。

10 种开胃酒，包括原味开胃酒，不仅有小吃，还有真正的娱乐。

提供的菜肴多达 25 道，以至于我们不得不发出"暴饮暴食警告"，期待晚餐的到来。精心布置的等候区和对朗诵会的期待一下子高涨起来。

整层楼都被挥霍一空。这是一场以演奏会和晚宴为名的技能展示的开始。

14/09/2023

所有座位均为 S 座，世界著名女高音歌唱家**关赛英**的**专用场地**近在咫尺。她是《魔笛》中令人上瘾的黑夜女王。显然，这是另一个**维度**，这位超一流的女高音歌唱家给人留下了深刻印象，让人起鸡皮疙瘩.....随后，晚会以全新的面貌移师到另一个**场地**，晚宴正式开始。大家用特选的香槟干杯。

这是一场由行政**总厨**、当代**工艺大师**中村善治和三位弟子共同参与的**比赛**，菜品都是**经过精心挑选**的，**花费**了大量的**时间**和**精力**。所有葡萄酒和甜点都是由**总共 40 多人**在**长达 3.5 小时**的**员工品尝会**上精心准备的，**经过精心计算**，确保完美平衡，让人回味无穷，尽情享受。... 惊喜

第二天，我们又收到了客户送来的一束**鲜花**，心情激动不已.....

第四届西营观女高音独唱音乐会及晚宴

■ 2011 年 2 月 20 日星期日 16:30 -

每人 25,000 (包括套餐、饮料、税金和服务费)

预订和咨询：022-268-1110 (直销推广)

■ 您也可以通过**电子邮件**与我们联系

[即时新闻] 第四届 西燕观 为筹备第四届西燕观演奏会暨弟子晚宴，西燕观举办了一场盛大的品鉴会。

2011年1月16日。

仙台国际饭店的43名员工举办了一场大型品酒会，作为第四届 西影安演奏会暨弟子晚宴的年度筹备活动。

首先是开胃酒，然后是装在小碗里的精美小吃，每次都在增加，直到最后有29种（“我们已经缩小了很多范围”，主厨 Disciple 说）。主厨 Disciple 说。除了小菜和派皮，还有鹅肝冻糕、红辣椒慕斯番茄酱、芦笋慕斯等等。在一般情况下，这些都是极好的开胃菜品种。这次，法国餐厅 Celan 也参与了进来。他们推出了招牌菜--白萝卜慕斯配清汤汁和云莓。这些只是独奏会前的一些安慰性食物，因此我必须发出警告，不要吃得过饱。

在香槟祝酒之后，开胃菜上桌。

XX 布雷斯冷红酒炖鸡配鹅肝和松露汁

盘子右侧的红酒炖鸡来自布雷斯，原汁原味，滋润可口，再配上富含胶原蛋白的香贝丹红酒炖鸡，丰盛美味，入口即化。佐以黑松露酱汁。上层则配以香脆的烤大腿品尝。

左侧是金桔与苏玳酒的搭配，伴着鹅肝在这种炖煮液中的涂抹。咬一口鹅肝，上面放上金桔，真是绝配。法国烹饪界的黄金比例在这里得到了验证。

胡萝卜汤配卡布奇诺咖啡

光玩套路是不够的。在这里，酒店敢于去掉以种子为主的高端食材，玩起了技术活。在蔬菜上做文章，是仙台国际饭店的风格。新鲜、饱满的顶级蔬菜在黄油中精心烘烤两小时。在汤中加入岩切吉田农场出产的白萝卜和黑胡萝卜，将甜味和风味发挥到极致。用岩尻吉田农场的白萝卜和黑胡萝卜熬制的汤。这到底是怎么回事！”如何应对？汤采用淡奶油和卡布奇诺风格，避免使用起泡的咖啡豆。孜然籽和巴斯克辣椒是点睛之笔。菜肴的调整将在演出前继续进行，以寻求更大的冲击力。

○ 白葡萄酒蒸金线鲷配近海蛤蜊酱

蒸金线鲷。略微煮熟，完美无瑕。完美的烹饪保留了肉的风味。仙台国际饭店能够在近200人的宴会上做到这一点。这是对三位弟子--当代工匠大师的肯定。酱汁由鲷鱼、蛤蜊汤和海带汤制成。然后再与道罗（dauro）混合，完全不使用黄油。

14/09/2023

取而代之的是番茄酱和咸橄榄。清爽的酱汁让人回味无穷，让人对主菜充满期待。在品尝了涤荡味蕾的格兰尼特香槟后，主菜终于上桌了！

以三种不同方式烹制的 XX 羊肉（烤羊肉、格鲁耶羊肉和丸子）--这是一部敢于挑战 "树之城 "牛肉信仰的雄心勃勃的作品。

主菜是羊肉。烤全羊、烤排骨以及最有挑战性的羊肉卷。烤羊肉的横截面略呈粉红色，配以精心熬制的羊肉和鸡汤以及蔬菜汤制成的透明酱汁。烤带骨排骨用罗勒和苹果酒油轻轻涂抹。羊角饼由精心切碎的羊肉制成，以秘制方法烹制，表脆里润，配以紫芥末。羊角饼的口感和香味都非常好，我禁不住诱惑用 Grünerfeltrina 来品尝。即使是不喜欢吃羊肉的人也一定要试试。所有菜肴都经过精心烹制。当您吃完主菜后，优雅的收尾会让您感到心满意足。当您吃完主菜后，优雅的点睛之笔会让您感到心满意足。

随后是奶酪、el bougie-chic dessertes 和 mignardise。配什么酒？酒店的六位侍酒师也在思考。在这次品酒会上，许多烹饪和服务技巧都得到了检验。这首歌曲的总平衡将在达到最后的 Mignardise 时揭晓。我们将进一步提高节目的完美度。从今往后，剩下的将是前来乞讨的乐趣！

p.s..

昨天，我享受了在仙台国际酒店工作的快乐，当我向客人们介绍这次盛大的品尝活动时，他们的反应立刻让我大吃一惊！你把员工品酒的费用也算在内了.....？哦，天哪.....不用担心！这次活动既是我们的技能展示，也是对员工士气的鼓舞，所以我们根本没想过要赚钱。我不想谈钱，但如果计算一次普通酒店活动的收支，即使每人 10 万日元也不划算！请大家感受一下这种精神。

在 "绿树之城 "引领世界美食的雄心 您愿意接受仙台国际酒店的挑战吗？

14/09/2023

第四届西营观活动取得圆满成功！第四届  
宴

西燕观

朗诵会和弟子晚

2011年1月16日。

第四届 西影安演奏会暨弟子晚宴" 总经理报告

它每时每刻都在演变。

第四届西燕贯女高音独唱音乐会暨晚宴取得圆满成功！

演出前 50 分钟开门。

一位 Benenciador 站在入口处，从冰雕的酒桶中倒入雪利酒。他身后是一个吧台，提供各种开胃酒和 30 多种地道的小酒。

演出开始前的这一幕在仙台国际酒店已司空见惯，但每次都会被越来越多的客人所熟知。许多人早早就来了，享受着这优雅的氛围。

下午 4:30 音乐会开始

Ombra Maif》、《奇异恩典》.....除了耳熟能详的曲目外，独奏音乐会还首次在酒店演奏了《荒城之月》和《よじかぎさ》等日本曲目。

在《我心爱的小鸟》、《茶花女》、《命运的力量》之后的咏叹调中 魔笛》.....令人陶醉的华彩乐章。赛先生的日渐成熟给我留下了深刻印象！

最后，晚宴开始。

当您打开门时，您又会大吃一惊！一座 4 米高的冰雕就在您面前。大约是实物的 150 倍。

1 in 2 "东京天空树®"欢迎您。只有东武铁道运营的仙台国际酒店才能提供这项服务、

这在日本尚属首次。这是厨房艺术主厨中川（Nakagawa）连续三天通宵达旦雕刻的杰作。

继我毫不客气地问候和祝酒之后，《茶花女》中的赛燕甘又来了.....Henrio Rosé 红葡萄酒与这位世界闻名的女伶的 "祝酒词 "一饮而尽.....太奢侈了！

好酒好菜成就好音乐。我们相信，这一过程是一种综合艺术形式。仙台国际饭店的经典体验-"弟子规 "晚宴拉开帷幕。

所有的菜肴都是以快速球的方式进行的，而且都是山珍海味，让人胃口大开。仙台国际饭店的风格是时而变化，时而变化，用不同的缓慢而稳健的手法邀请您达到快乐的顶峰。

开胃菜中的鹅肝馅饼是我们的最爱，这道菜的口感必须能在舌尖上融化，让味道在口腔中弥漫开来，因此并不容易通过审核。我们花了好几次重新制作，直到我们对结果感到满意。它与用苏玳葡萄酒炖煮的金桔相得益彰。果然，法国烹饪界的黄金比例得到了验证。与之搭配的松露酱是真正的当季佳品。新鲜采摘、空运、用苦艾酒和马德拉葡萄酒烹制、加香并搅碎。

形式。迪斯普莱什说：“这是我作为厨师一生中做过的最棒的事情”。迪斯普莱什说。用 Juvre-Chambertin 佐配的布雷斯炖鸡配上香槟，客人们不禁会心一笑。

接下来的汤才是你真正发挥技能的地方。

大胆尝试胡萝卜汤，这是对技术的考验。品尝时，当地种植的上等东米产品的甜味被充分提取出来，但菜肴的完美程度还需进一步提高。主厨 Disciple 在全国各地寻找茨城和金壁的人参，还从高知的山下农场找到了有机人参。然后，他又从高知的山下农场找到了有机种植的胡萝卜。胡萝卜是当天上午 11 点空运过来的，新鲜采摘后在黄油中烘烤了三个多小时，按 1:1:1 的比例混合，最大限度地保留了胡萝卜独特的甜味、风味和苦味，是胡萝卜风味的又一黄金比例。宾客们大饱口福！这道菜获得了今天菜单上最高的赞誉。

事实证明，总经理对客人反应的担忧是没有根据的，尽管他自己宣称要注重平衡，不敢完全依赖高档食材。

在鱼类菜肴方面，我们用 2009 Grüner Veltliner Steinreiten (Geyerhof) 搭配了精心烹制的金线鳍鳊鱼，这道主菜的调味很淡。侍酒师选择的葡萄酒与菜肴相得益彰，受到了一些热情宾客的高度赞扬，但那些期待霞多丽白葡萄酒的宾客却并不满意。

在令人垂涎的香槟雪葩之后，是主菜羊肉。

这道雄心勃勃的菜肴敢于挑战“树之城”对牛肉的信仰，采用了三种不同的烹饪方法：烤全牛、烤带骨后背肉和炸丸子。关于这道菜的详细评论，我将留在大型品尝活动的报告中，但我很好奇客人们的反应。虽然这道菜获得了压倒性的支持，但也有一些评论认为这道菜还不够完美，这可能是由于对羊肉的先入为主的想法造成的？我对那些认为这道菜还不够完美的评论感到担忧。羊肉本身有多完美？我们很想知道，但我们必须等待当地饮食文化的成熟，才能做出真正的评价。

值得一提的红葡萄酒是 2006 Gevrey Chambertin Plus des Rois (阿兰-布尔盖)。这款酒又一次打破了那些已经决定用波尔多特级葡萄酿制羊肉的人的期望，在仙台国际饭店受到了带有一丝勃艮第灵魂的爱慕者的高度赞扬。

MOF Etienne Boissy (艾蒂安-布瓦西) 的奶酪配上了珍贵品种、鬼柚果酱和令人惊喜的 Bakke 味噌。它是否适合搭配带有贵腐香气的 1989 年 Château de Reine Vigneaux (苏玳 1 级干)？令人惊奇的发展，吸引着人们的乐趣。

甜点夸张地说是“elbuzitic”，但实际上是用各种水果打发的香蕉冰淇淋，并用滴管加入茴香酒调味。

晚宴已进入最后阶段，赛英冠第三次登场，用他熟悉的结束曲《该说再见了》带领观众进入压轴环节。

来宾们的兴奋之情达到了高潮，支持此次活动的 100 多名员工全体出动，将会场围得水泄不通。仙台国际饭店衷心致谢辞。活动在全场热烈的掌声中圆满结束。

丈夫的快乐，这里是极致！真糟糕

婚礼料理报告[仙台国际饭店的婚礼料理美味可口是有原因的]。

弗拉门戈火焰服务、火边鱼类菜肴、香槟剑、冰雕以及一系列其他菜肴、服务和技术，这些都  
将吸引您的客人为什么会这样？

多才多艺的演员] 仙台国际酒店是一个工匠团体。

◆ "现代工艺大师"。

行政总厨 Zenji Nakamura 于 2008 年荣获厚生劳动省颁发的 "卓越技术技能奖", 该奖项  
仅授予各领域的杰出技术人员, 即所谓的 "当代工艺大师"。他还是世界最佳侍酒师  
○○○○○ 和 Iron Chef 的成员。

能与 ----- 先生同时获奖, 真是令人瞩目!

三个门徒

弟子的意思是学徒。只有那些被公认为法国厨神埃斯科菲耶 (Escoffier) 弟子的人才有这个  
称号。通常, 人们会为拥有这样一个称号而感到自豪。

然而, 仙台国际饭店 (Sendai Kokusai Hotel) 并不平凡。在行政总厨中村善治的带领下, 酒店  
共有三位厨师, 其中包括菅井俊彦和猪俣俊男。当然, 这在东北地区尚属首次! 他肩上的红腰  
带堪称杰作。火烧服务 "是将白兰地放入火焰中, 瞬间封住香气的工匠艺术。鱼类菜肴真正做  
到外 "脆 "内 "润", 鲜香四溢。能在大型婚宴中 "轻松 "做到这一点, 是 Disciple 的标志!

六位侍酒师。

主厨侍酒师安倍孝昭是一位热爱男性的前首相□□□, 曾为殿下○○○和殿下夫人○○○服  
务, 不仅在本国, 而且在第三世界也有广泛的专业知识。英俊的资深品酒师笠间大作曾代表  
东北地区参加品酒师大赛, 是仙台的勃艮第狂人。另外还有四位。共有六位饮料选择师将为  
这对新人的婚礼提供支持。

冰雕。

Serang 厨师 Koji Nakagawa。另一位是厨房艺术厨师兼冰雕大师: 2000 年札幌雪节冰雕节 "  
优胜者"。这是北海道以外的第一个成就! 何不将您的美好回忆留给这千载难逢的冰雕艺术  
呢?

◆ "记忆中的婚礼蛋糕"。

让仙台国际饭店为您打造一个值得纪念的婚礼蛋糕。A 代表在电力公司工作的 A 先生, 卡车  
代表运输公司的 B 先生, 寿司代表寿司师傅 C 先生, 而蜘蛛侠则是这对新人的回忆--一切都  
在蛋糕里。糕点师 Takeyoshi Oba

婚礼蛋糕可以焕然一新, 成为新人的美好回忆。



当然，我们都是日本料理和中国菜的大师！遗憾的是，我们不能告诉您更多关于他们的信息...多才多艺的演员们齐聚仙台国际酒店。

为什么会这样呢？仙台国际饭店开发婚礼菜肴的方法

每三个月，员工们都要承受极大的压力：二月份的西营观演奏会和晚宴、六月份的 La Chaîne des Rotisseurs、九月份的经典落语和小型晚宴以及十一月份的弟子晚宴。所有这些酒店活动都以 "晚宴" 为主题。它们是烹饪和服务技能的展示。在准备这些晚宴的过程中，技能会得到充分的磨练。终极活动在活动前一个月举行。

将举办由 40 多名工作人员参加的大型品鉴会

在香槟和葡萄酒的陪伴下，我们的员工扮演了三个半小时的客人。他们体验了顾客的观点，并在激烈的辩论中交换了意见。我们已将部分片段上传至网站，供您欣赏。

仙台国际饭店备受赞誉的菜肴诠释正是源于此：烤牛肉的口感要好上三倍，精巧的平衡设计让主菜美味可口，回味无穷。就像一级方程式赛车的研发一样？这里所使用的数据和技术会被一一反馈到婚礼料理中。

Waukee No. 3 [关注食物和精神]。

我们邀请您进行比较。网站上培养出的众多美食痴迷者。我自己每晚都会品尝美食，我是城里以及自己酒店里餐厅的步行向导。

我甚至开始为它服务。与体重成反比的是，我的钱包一天比一天瘦，我也敢于挑战树之城的美食世界了。

他的爱好逐渐扩展到婚礼料理。与此同时，他还下达了制作 "东京晴空塔婚礼菜单" 的命令。敬请期待！

这就是仙台国际酒店的婚礼料理如此美味的原因。如果您想一探究竟，请来参加 弟子规餐饮品尝会

~

您是否愿意接受仙台国际酒店的挑战，接受它在 "树之城" 始终引领世界美食的雄心壮志？

### 连续推荐 15 种菜单

在酒店的有利环境中，不要成为糖块，要通过与城市中的场地进行友好竞争，不断提高自己的技能！每天都是一场严肃的战斗！本着这种精神，我们在这本指南中挑选了 15 部我们认为值得向客人推荐的作品，尽管它们是我们自己酒店的作品。

以下是一系列推荐的 15 种菜单。

### 总经理报告的这家餐厅的这道菜 第一卷

法国餐厅塞朗（Celan），酒店 5 楼

**[红椒慕斯配三陆扇贝鞑鞑】。**]



20 多年前风靡全球的红辣椒慕斯又回来了。

来自日本宫城县栗原当地市场的特大甜椒，甜味十足。用明火快速烘烤，去皮。在精心研磨的清汤（酒店的命脉）中烹煮，使其甜度倍增。离火后加入上等新鲜奶油。

慕斯分为两层，配以仙台国际饭店风格的烹饪汁液浓汤。三陆扇贝鞑鞑配上藏红花味酱汁。

慕斯融化，红辣椒的甜味在口中蔓延。浓郁的清汤茱莉和三陆美食为这道菜锦上添花。山珍海味的完美结合。

这就是香槟的作用。我想用 RM Gatinoa 或 Tetangelose 来试试，这两种酒都以皮诺为主。另外，如果能要求用番茄酱做酱汁，那就更有意思了，还能回忆起 Vivarois 和 L'Ambroisie 还是二星级餐厅的时光。

费用 ¥1,400}

也可作为今天的御制菜肴 "自然 "的开胃菜。

时间 17:00-21:30。

## 总经理报告的这家餐厅的这道菜 Vol.

皇家阿斯科特酒店，位于酒店一楼的主酒吧

[麦卡伦 12 年特级珍藏和高希霸。

帕特纳的幸福姻缘]。



听完音乐会或享用完精美晚餐后，尽情享受余韵。要不要来一支雪茄，配上今天的美味饮品？

酒店的皇家阿斯科特酒吧 欢迎这样的时髦玩伴！

麦卡伦 12 年特级珍藏，带有一丝来自雪利酒桶的甜味，口感饱满。可以直接饮用，也可以加冰饮用，但如果想更多地享受香气，我们建议以 1:1 的比例加柳水饮用。

今天，让我们用温柔的 paratenas。

在科伊巴的手卷雪茄中，这支雪茄小巧柔和，是初学者也能享受的珍品。雪利酒桶的甜味和 paratenas 的苦味在口中弥漫开来。雪利酒桶的甜味和 paratenas 的苦味在口腔中弥漫开来，随之而来的是一种雪茄特有的怡人甜味，这种甜味会渗透到鼻腔中.....

这难道不是幸福的婚姻吗？

余韵一直持续到明天，第二天清晨，鼻孔中还会萦绕着淡淡的甜香.....啊，奢侈！我终生不吸烟，但雪茄是我唯一戒不掉的东西。初学者，来吧，试试看。

我们为中级和高级用户提供各种产品。快来看看我们的雪茄盒吧。

Cohiba Paratenas ¥ 1,600

麦卡伦 12 年陈酿 Gran Reserva 1,300

柳接水混合料 ■ 500

时间 18:00-24:00 \*周日和节假日 - 23:00

14/09/2023

总经理报告的这家餐厅的这道菜 Vol.

位于酒店 5 楼的翠林中餐厅

[黑蒜炒饭]



用自制的韭菜油煎鸡蛋，煎约 8 分钟。

加入米饭和一些蔬菜，接下来就是主角：黑蒜。这是一种秘制配料，已在家中腌制数年。它很快就会熟，并用中国的芝麻酱调味。

统一的棕色，没有丝毫的华丽。它极其简洁。

吃一口米饭，味噌酱油的香味扑鼻而来。吃得越多，黑蒜的浓郁香味就会逐渐散发出来。你应该品尝到火候的掌握。

为今晚的绍兴美酒画上了完美的句号。

目前（2011 年 11 月），受东日本大地震的影响，4 年生和 5 年生的大蒜已经用完，现在正在成熟期。请原谅 "蒜味黑炒饭"。

费用 ¥1,300

时间 11:30-14:30, 17:00-21:30。

## 总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 4 卷

法国餐厅塞朗 (Celan)，酒店 5 楼

[一天的课程，自然]。



主题是 "愉悦的回味"。

轻易填饱肚子，我敢说是'愚蠢'。要想尽情享受酒的滋味，你的胃总要舒服一些。我们希望您从这一点出发，逆向思维，品尝精心计算的份量和平衡。

菜单体现了我对 "我最喜欢的仙台餐厅 (Manmi-Takahashi + Sushi Mino + French) 被三种美味分割" 的自私愿望。它是我经常光顾的首选。

与香槟完美搭配的各式小吃，包括腌制的小名川鱿鱼、静川水章鱼肉片、盐锅煎东文字和栗原红辣椒慕斯。主菜则由主厨亲自从石卷挑选各种新鲜鱼类。

如果您在 6 月或 7 月来访，不妨试试胡萝卜慕斯清汤和云莓果冻。这是我非常喜欢的银座万野昌的另一道特色菜，但在七滨凉亭云莓季节，它的味道比原味更胜一筹。

您可以向精通勃艮第葡萄酒的侍酒师 Osamu Kasama 和即使在第三世界也拥有广泛专业知识的主厨侍酒师 Takaaki Abe 咨询，品尝完美的结合。

仙台国际饭店还为您提供筷子，让您品尝到超越法式料理的美味佳肴。

当你的情绪稳定到一定程度时，结束餐就可以上桌了。

除了经典的西式蛋包饭和杂烩饭外，餐厅还供应泷见五花肉和手工荞麦面。如果习惯了，还可以尝试一下老式的那不勒斯面。

除了价格为 8,500 日元和 12,000 日元的常规菜单外，建议提前几天预订价格为 10,000 日元起的特别菜单。如果宾客人数足够，您还可以要求品尝特别菜肴，例如静川鲍鱼炖汤（将鲍鱼放在研钵中碾碎，然后与汤汁混合，品尝汤汁的味道和入口时的微微酥脆），或者还可以要求品尝使用不同技术品尝新鲜鱼肉、内脏、鱼骨和鱼鳃的特别菜肴。

价格 今日 "自然" 御膳套餐每人 8,500 起

## 总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 5 卷

### 接待菜单图标

[三倍美味的烤牛肉]



精心挑选的黑毛和牛，在 80° C 的烤箱中低温慢煮 4 小时以上。切块后，肉质鲜嫩多汁，略呈粉红色。精湛的烹饪工艺使横截面均匀美观。

在这里，用简单的酱汁吃它是 "愚蠢" 的。

这真是一款精致的产品，先用盐腌一下。入口即化。肉的汁液和生鱼片的甜味融合在一起，盐的味道也非常怡人。味道温和可口！这道菜还可以搭配白葡萄酒！

收到一半时，就会出现 Grevy 酱。这种酱还不错。牛肉肌肉、骨头和蔬菜要炖煮八小时，然后与鸡肉炖煮一周。接下来是一道艰苦的工序：将其与烘烤汁液混合，然后用凿子过滤。如此反复数次，最后用滤布过滤，就得到了清澈、光亮、醇香的格列维酱汁。这种酱汁应与淡波尔多葡萄酒搭配。

以及放在一旁的约克郡布丁。约克郡布丁是一道英国家常菜，这种简单的配菜在仙台国际饭店的风格中得到了完善！约克郡布丁是用打发的蛋清烘烤而成，口感像海绵蛋糕一样松软。然后，它就变成了浸泡在上等肉汁酱中的宝石！

仙台国际饭店的烤牛肉味道好上三倍。

我们将此作为婚礼菜单的一部分，如果您想预订这项服务，请随时联系我们。

价格：每人 6 000 欧元 \*包含厨师切菜服务。

14/09/2023

总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 6 卷

位于酒店 5 楼的翠林中餐厅

质地细腻，如轻盈的雪花般消失不见[杏布丁]。



小心地将杏核磨成杏粉。时间的掌握至关重要，要在烹饪前进行，以确保香味和甜味不会流失。

将精心挑选的琼脂、牛奶和杏粉混合在一起，其温度和咸度是仙台国际酒店的一项秘传技术，其结果是产品均衡而柔软。然后再仔细回煮两次，静置。其细腻的口感和芬芳的杏味，就像淡淡的雪花一样消失不见，这都是精心制作的结果。

饱餐一顿后，您应该再次享受到愉悦的回味。

费用}

■Hours 11:30-14:30/17:00-21:30.

14/09/2023

总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 7 卷

法国餐厅塞朗 (Celan), 酒店 5 楼

[幸福的娱乐--"鲍鱼鱼糜"]。



三陆静川鲍鱼在活着的时候就被放在白里。在鲍鱼上仔细地涂上研钵。鲍鱼的咸味是保持其细腻口感的关键，汤汁是用日高海带精心熬制的，就在端给客人之前准备好。

一勺浓稠的鲍鱼汁，散发着令人垂涎的海的芳香。

随后，鲍鱼略微酥脆，这是只有上等活鲍鱼才有的独特口感。海带汤包裹着鲍鱼。我真庆幸自己生为日本人！我心想。希望大家能尽情体验三陆的风土人情。

这可能是一款成熟的香槟。菲利波娜 2000 年千禧年香槟如何？

这是第一家满足我 "三道美味 (高桥万见 + 美浓寿司 + 法国料理) ÷ 3 "愿望的餐厅。当天的 "自然 "套餐 (2 人起, 需提前 2 天预订, 10,000 日元起) 就是我自私的体现。

价格 今日御膳套餐 "自然 "每人 8,500 美元

如果课程中包含 "鲍鱼鲍鱼刺身", 每人的价格为 10,000 日元起。

Filipona Millesime 2000, ¥15,000}。



## 总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 8 卷

### 接待菜单图标

[这是一个惊喜白穹之谜]



纯白色的盘子上放着一个简单的白巧克力圆顶。这款巧克力还不错。

精心挑选的白巧克力和可可脂混合后，倒入酒店独创的圆顶模具中。这种“组合比例、时间和温度”，是糕点师大巴在经过无数次原型制作、不顾身体地吃巧克力、吃巧克力之后，终于找到的平衡点。

一时间，我不知道该不该把叉子插进去。

'等一下，等一下！'惊喜来了服务员端着热椰子酱出现了。

椰奶和利口酒，其余的秘方是一种浓稠的特制酱汁，这是公司的秘密。

穹顶之下是一个秘密花园，百香果慕斯、仙台草莓、覆盆子、格兰莓.....让巧克力的甜味更加浓郁。酸味明显的时令水果隐藏其中。

将酱汁从顶点倒入，看着穹顶与酸味慕斯和水果融为一体，真是神来之笔。这是一种精致的结合。这种无意中让人垂涎欲滴的“浪子回头”正是主厨兼糕点师的心血结晶。

我们建议您品尝一下。它将成为您一生难忘的回忆。

何不用您名字的首字母或其他图案来装饰呢？不要害怕向糕点师寻求建议！

我们将此作为婚礼菜单的一部分，如果您想预订这项服务，请随时联系我们。

每人收费 2,000 欧元

## 总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 9 卷

### 接待菜单图标

三种质地的 "champignons", 为招待会及时烤制。



所有面包都是自制的。凌晨 3 点, 我们的面包师开始揉面。

使用白神三芝天然酵母进行发酵, 劳动强度比平常大, 但除了面粉、糖和盐之外没有任何添加剂。天然、美味、芳香的烘焙食品.....仙台国际饭店的酒店制作, 为招待会及时烘焙。

首先是 Champignon, 这是一种蘑菇状的面包。"它表面覆盖着细面粉, 闻起来有新鲜出炉的味道。"我取下面包头, 放进嘴里, 感觉 "脆脆的"。然后把拇指放在中间。就能感受到 "有嚼头" 的口感"。脆脆的 "剥开。口感在嘴里是 "脆的"。

你越是咀嚼, 就越会说: "哦, 它是如此的松软

可口!"这是能让人终生难忘的珍品。

可在熟食店购买。

每月 120 美元。

## 总经理报告的这家餐厅的这道菜 卷 10

Kisen（日本餐厅），酒店 5 楼

这个不错"土锅烹饪的北岐山饭"



打开并仔细准备来自 Watari 的厚实丰满的 hokki-gai 蛤蜊。在高汤中加入清酒、味淋和少量酱油快速烹煮，以保持肉质稀烂，然后冷却并腌制。

这种汤是用来在陶锅中煮饭的。水的咸度和火候是商业秘密。米饭煮熟后，加入稀有的胡姬花和油菜花，然后重新加热。

热气腾腾的土锅煮好的河蚌饭就可以上桌啦~。河蚌微甜，火候恰到好处。煮熟的米饭香气扑鼻。少许蚝油更能突出口感，让人回味无穷。

以下是最常见的原因。

它既可以作为单独的菜品，也可以作为一道菜的结尾，还可以作为天然的雪兰酒。

限量版将持续到四月，这个办法可行！

■ 需要预订：2 人起。在蘑菇上市的季节，可提供套餐。

总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 11 卷  
Kisen（日本餐厅），酒店 5 楼

[虎年给老虎洗澡如何？



继寿司山和天山之后，今年是虎年。虎山怎么样？

在品尝野生虎河豚微妙细腻的甜味和紧贴舌尖的感觉时，来一瓶成熟感十足的Filipona Millésime 2000如何？

随着时间的推移，味道会越来越浓，令人愉悦的感觉也会持续下去。

如果数量太多，可以在这里休息一下，要一个饭团，然后以寿司的方式吃掉。用白寿司或和田玉来改变口味也很有趣。

吃完炸鱼后，真正的主角登场了，你会为锅巴拍手叫好。毕竟，河豚的主菜是zosui，一种用浸透了大自然恩赐的汤汁煮成的米粥！

烹饪方法备受争议，每个人都有自己的讲究，所以请品尝自己最拿手的烹饪方法！

限量版至 3 月中旬。

下关直送 "天然 torafugu 怀石料理 "的费用（每人 20,000 美元）。

需至少提前两天预订。

Filipona Millesime 2000, ¥15,000}。

## 总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 12 卷

位于酒店 5 楼的翠林中餐厅

[黑醋醋猪肉]。



白色盘子中央摆放着一块巨大的石头，上面涂满了光亮的酱汁。

在法国菜中占据主导地位的红酒炖牛尾让人有一种似曾相识的感觉。它的外形颠覆了人们对普通糖醋肉的印象。

将宫城野猪肉长时间蒸煮，去除多余脂肪。用八角、肉桂、陈皮和其他配料，以所谓的炖猪肉块的方式进行提香。然后将猪肉油炸，裹上酱汁。酱汁由中国江苏省镇江市的黑醋制成，是绥棱特产，由镇江复合香醋和甜醋制成，并加入适量的盐，以最大限度地保持黑醋的浓郁和香味。配菜是一块油炸时令水果。

肉本身的风味和优质脂肪、肉的鲜嫩口感和甜味、黑醋的浓郁和酸味，在口中弥漫开来，令人幸福。

费用：小托盘（2-3人份）¥1,700 / 中托盘（4-5人份）¥2,500

也可根据要求将其作为套餐的一部分。

时间 11:30-14:30 / 17:00-21:30。

14/09/2023

总经理报告的这家餐厅的这道菜 第 13 卷

法国餐厅塞朗 (Celan), 酒店 5 楼

[Consomme chazuke].



受到万美太公茶助的启发？

公司**总经理** "自我陶醉先生"命令我设计一款茶助 (绿茶饭), 作为享用三陆山珍和美味清酒后的餐后甜点。

将**红洋葱**和**仙台包心菜**放在**发烟锅**中烹制的**深盘**菜肴。

**饭团**上有切碎的**紫苏叶**和**芝麻**, 表面覆盖着**新鲜**的**白鱼**和**梅酱**。

我怎么吃得下**这盘菜**? 在这里, **鱼汤**是从**锅里**倒出来的。**这汤**可不是普通的**汤**。

混合了**清汤**和**海带汤**的**混合型**大菜, 咸淡适宜!

接触到**汤汁**的**白鱼**由**透明**变得**微白**, 空气中**刹那间**飘散着**青涩**的苦味, 但如果你**觉得**不舒服也不用担心, **这就是新鲜**的标志, 之后蔓延开来的**这种**半生不熟的**滑腻**口感让人无法形容的**惬意**。

用勺子将**饭团**打碎后, **烤饭团**的**鲜味**、**清汤**、**海带**、**鱼汤**、**蔬菜**的甜味和**梅子酱**的酸味**汇聚**在一起, 让人回味无穷。

**总经理**的傲慢得到了**回应**, 他**掩饰**不住作为**法国厨师**的**骄傲**, 追求**美食**的本质, 用**扎实**的**技术**回应。

由 Seran 主厨 Nakagawa 制作的 "清汤茶助"将继续存在!

价格: 1,100 欧元 (含税和服务费)

作为当天 "自然"套餐中的一餐/每人。

¥8,500

时间 17:00-21:30。

这家餐厅的这道菜，据**总经理报告 Vol.14**  
法国餐厅塞朗（Celan），酒店 5 楼

[白萝卜慕斯]



已经过去 20 年了吗？我真怀念五十岚在 Kachidoki NYX 的日子。胡萝卜慕斯配清汤汁和云莓

它在荣获三星级宫城食品布道师称号的厨师中川浩二手中不断发展壮大。

在岩切吉田农场种植的白萝卜经过精心准备后，将其放入烤箱中烤制三个小时，慢慢地散发出胡萝卜本身的甜味，而不添加任何糖分。然后将胡萝卜背过身，与加了适量盐的奶油混合。

胡萝卜上浇上新鲜海胆和极品清汤果冻。佐以白萝卜泥制成的脆皮。

首先，咬一口，放一勺进去。这是什么甜味？浓缩到极致的天然甜味，投入的时间和精力越多，味道越深。云莓和清汤在口中相互交织，形成了成人甜味的三重奏。如果只配香槟，那就太可惜了，还不如配清酒。这真是一种与众不同的境界，一种宫城的进化之味。

这种白萝卜实际上是一种双季作物，冬夏两季都可种植。在冬季，它因寒冷而储存的糖分使其具有浓郁的甜味，而来自北海道的马粪云豆则使这种甜味更加浓郁。夏季的关键在于新鲜，这与七滨当地的村崎云豆相得益彰。为了追求最佳口感，餐厅不敢只坚持本地生产本地消费，而是采用当季最好的食材。

仙台国际酒店的三星级美食布道者，不用担心！

黑胡萝卜还将出现在特制的烤仙台牛肉中！

费用 ¥1,800

可作为 "特别晚宴 "的开胃菜/每人 8,500 美元。

时间：17:00-21:30。



14/09/2023

总经理关于本餐厅本项目的报告 第 15 卷 1 楼熟食店

东北干巴卷 仙台味噌风味



将**优质鸡蛋**与**宫城县产**的米粉精心混合，然后烘烤**面团**。焦糖核桃和黄油是点睛之笔。奶油是将**高品质**的**新鲜奶油**与秘制配料仙台味噌混合在一起，再**经过**精心的**盐**腌制而成。在奶油上撒上核桃，然后将**面团**卷起来，就成了**东北干巴卷**。

咬一口米粉，就能感受到独特的**湿润**和**嚼劲**，焦糖核桃仁则更突出了这种口感，香脆可口。

这与真正命中的秘制奶油**结合**在一起，形成了一种奇特的**和谐**。

Roquefort 和 Sauternes、**红豆沙**和**咸豆**、甜味和咸味，来自**东方**和**西方**的美味**应有尽有**，但你也可以**选择**日本精神和西方天才的**混合体**，配上**新鲜奶油**和仙台味噌！

希望在当地**生产**和**恢复**

东北甘巴鲁甘巴鲁东北

收费 1 件（长 18 厘米）¥1,500}/1 件¥300（含税）

时间 10:30-20:00。