



おせち料理

お正月料理のご案内



交通のご案内



□地下鉄南北線 広瀬通り駅徒歩8分
□地下鉄東西線 青葉通一番町駅徒歩3分
□JR仙台駅西口徒歩10分

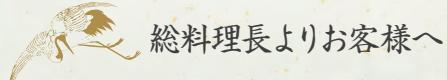


創業明治13年 うなぎ・会席料理・仕出し料理

〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町一丁目2-21
Tel: 022-266-2520 Fax: 022-224-5789
営業時間 午前11時～午後8時 *年中無休

<http://kaiseian.jp>

新春の幕開けに伝統の味わいの数々を。
開盛庵からおいしいお正月をお届けします。



新しい年が皆様にとって幸多い年でありますよう

吟味した新鮮な食材を使い、

ひとつひとつ丁寧に心をこめてお造りいたします。

ぜひ、ご家族や大切な方とお楽しみください。



蒲焼に含まれる豊富なビタミンAは、
消化器や呼吸器を強化し免疫力アップ
する効果を持っております。

おせちとご一緒にどうぞ

蒲焼大串 1串(真空) 3,970円(税込)

蒲焼小串 1串(真空) 2,070円(税込)

鰻大和煮 100g(真空) 1,400円(税込)

焼いた鰻を小角に切り、ごぼうと一緒に甘辛く炊き上げました。

ご注文前にご確認下さい

※おせちのお申込みは、店舗またはお電話にて承ります。

※画像はすべてイメージです。

※お届け・お引渡しは12月31日です。

＼お持ち帰り・宅配承っております！／
お気軽にお問い合わせください。



重箱:縦17.2×横17.2×高さ5.6cm



ミニ

※写真はイメージです

選りすぐりを集めたコンパクトおせち
和一段 **7,000円** [税込]

おいしいおせちを少しだけ…という
選りすぐりの自慢の味をコンパクトに盛り込んだ
ちょっと少なめなおせち



来店受取



来店受取りで
粗品プレゼント



早得
対象外



2個以上
配達無料

ミニおせちを
お申込みの方へ

- ◆ご来店お受取りのお客様には「粗品」プレゼント
- ◆お届けをご希望の場合は同一箇所・2個以上のご注文より承っております。
- ◆お届けは仙台市内・近郊地域のみとさせて頂きます。
- ◆お届け時間(午前・午後)の指定はできません。

【ご予約締切り】
12月 28日まで



松

重箱:縦20.5×横20.5×高さ5cm

※写真はイメージです
限定
5個

新年を彩る三段重おせち

和三段 3~5名様用 **60,000円** [税込]

開盛庵の伝統と技と味を
贅沢に盛り込んだ豪華な三段重。
華やかに新年の宴を彩る祝いの重をお楽しみください。



竹

重箱:縦20.5×横20.5×高さ5cm

※写真はイメージです

老舗の味わい豊かな自慢のおせち

和二段 3~4名様用 **35,000円** [税込]

素材を吟味し長年継承されてきた伝統の技で
丁寧に調理した自慢のおせち。
老舗の豊かな味わいをご堪能ください。

和洋組み合わせの人気おせち

和洋二段 3~4名様用 **25,000円** [税込]

年代問わずお楽しみいただける、
和と洋の組み合わせた毎年人気のおせち。
開盛庵の洋の味わいもお楽しみください。

松・竹・寿おせちを
お申込みの方へ

- ◆ご来店お受取りのお客様には「粗品」プレゼント
- ◆12月10日までの早期ご予約の方には商品代金の10%分の「開盛庵商品券」を差し上げます。
- ◆お届けは仙台市内・近郊地域のみとさせて頂きます。
- ◆お届け時間(午前・午後)の指定はできません。

【ご予約締切り】
12月 28日まで

