

創業明治十三年



開成庵の

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
- JR仙台駅西口徒歩10分
- 地下鉄東西線 青葉通一番町駅徒歩3分

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。



総料理長よりお客様へ

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。



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>



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 **6,000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



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 **55,000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。



重箱：縦20.5×横20.5×高さ5cm

※写真はイメージです

竹

老舗の味わい豊かな自慢のおせち

和二段 3~4名様用 **33,000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。



ミニおせちを
お申込みの方へ

- ◆こちらのおせちはご来店受取りとなります。
- ◆ご来店お受取りのお客様には「粗品」プレゼント
- ◆但し配送の場合は、同一世帯2個から承ります。
- ◆お届けは仙台市内・近郊地域のみとさせていただきます。
- ◆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



重箱：縦20.5×横20.5×高さ5cm

※写真はイメージです

寿

和洋組み合わせの人気おせち

和洋二段 3~4名様用 **22,000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いただきます。
- ◆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

