

コース料理プラン 15名様より ◇消費税・サービス料込み



料理写真はイメージです。

- 10,000円プラン  
〈洋食コース〉
- 12,000円プラン  
〈洋食コース〉
- 12,000円プラン  
〈和洋折衷コース〉
- 15,000円プラン  
〈和洋折衷コース〉

全プラン  
2時間  
飲み放題

和洋折衷コース  
〈12,000円プラン MENU 例〉

タスマニアサーモンと彩り野菜のテリーヌ レムラードソース  
 椀 焼き鰯の清汁仕立て  
 お造り 三種盛り 鮪平作り 帆立貝 牡丹海老  
 香平目のガレット仕立て トリュフの香り  
 フレッシュハーブ風味のノイリーソース  
 牛サーロインの低温ロースト ボルチーニ茸風味の木の子ソース  
 食事 ずわい蟹のおこわ 香の物 止椀  
 パティシエ特製デザート  
 コーヒー

※お米は「宮城県産みやこがね米」を使用しております。

ビュッフェプラン 30名様より ◇消費税・サービス料込み

- 8,000円プラン
- 9,000円プラン
- 10,000円プラン

全プランフリードリンク  
2時間飲み放題付き！

- ビール ●純米吟醸『勝山 献』
- 赤ワイン ●白ワイン
- 麦焼酎 ●オレンジジュース
- 烏龍茶

〈9,000円プラン MENU 例〉

- ① コールドミートと彩り野菜のサラダ オレンジと生姜風味のソース
- ② シーフードフリカデルのガレット仕立て レホール風味のオーロラソース
- ③ 鰯のスチーム蒸し  
ドライトマトと海老風味のホワイトバルサミソース
- ④ オージービーフのソテー  
粒マスタード風味のオニオンソース
- ⑤ お造り盛り込み ⑥ 鰯大根
- ⑦ 中華前菜盛り合わせ
- ⑧ 鯛の香草蒸し XO 醬ソースがけ
- ⑨ 肉絲炒麵
- ⑩ 季節のフルーツ盛り合わせ

※その他のプランメニュー詳細はHPにて

※料理の内容・付け合せ等は、食材の仕入の状況によって適宜変更になる事がありますので予めご了承下さい。

オプション

|                            |   |
|----------------------------|---|
| フリードリンク<br>オプション<br>(税込込み) | <p>プラン内のフリードリンクアイテム</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ビール</li> <li>・純米吟醸酒 勝山「献」</li> <li>・赤ワイン</li> <li>・白ワイン</li> <li>・麦焼酎</li> <li>・オレンジジュース</li> <li>・烏龍茶</li> </ul> |
| 延長料金<br>(税込込み)             | <p>■お一人様+500円で 会場使用時間 30分延長</p>   |
| デザートビュッフェ<br>(税込込み)        | <p>■お一人様+1,000円で デザートビュッフェ追加</p>  |



※画像はイメージです。

|                 |                 |  |
|-----------------|-----------------|--|
| 演出各種<br>(税抜き価格) | ■ピンゴゲーム機        | 5,000円～  |
|                 | ■鏡開きセレモニー       | 20,000円～                                       |
|                 | ■グランドピアノ使用料     | 30,000円～                                       |
|                 | ■コンパニオン         | 和装 (1名2時間) ……14,000円～<br>洋装 (1名2時間) ……12,000円～ |
|                 | ■集合写真 (15枚以上から) | 2,000円～  |

|                             |          |   |
|-----------------------------|----------|---|
| 《別注》<br>ドリンクメニュー<br>(税抜き価格) | ■シャンパン   | ・ジャンベッセル (750ml) …… ¥10,000   |
|                             | ■ウイスキー   | ・スコッチ クレイモア (700ml) …… ¥10,000<br>・竹鶴 ピュアモルト (700ml) …… ¥15,000                                 |
|                             | ■焼酎      | ・芋焼酎 芋無垢 (720ml) …… ¥5,000  |
|                             | ■日本酒『勝山』 | ・純米大吟醸『勝山 伝』 (720ml) …… ¥8,500<br>・純米大吟醸『勝山 暁』 (720ml) …… ¥13,500<br>・元祖 たまご酒 (300ml) …… ¥1,500 |



SENDAI  
SHOZANKAN

# 忘年会・新年会プラン

2018年 12/1(土)～2019年 1/31(木)



一年の締めくくりを贅沢に、  
一年の始まりを華やかに祝いする宴。  
ビュッフェ、テーブル着席、コース料理など、  
3つのスタイルからお選びいただけます。



純米吟醸 **勝山 献**  
かつ やま けん

SAKE COMPETITION 《純米吟醸部門》  
2015・2016 二年連続 全国 第1位  
2017 全国 第2位

# テーブル着席プラン

15名様より  
(大皿・卓盛り)◇消費税・サービス料込み

全プランフリードリンク 2時間飲み放題付き!

- ビール
- 純米吟醸酒 勝山「猷」
- 赤ワイン
- 白ワイン
- 麦焼酎
- オレンジジュース
- 烏龍茶

バラエティー豊かな4コースに飲み放題をプラスした最適なお宴会プランです。



勝山館自慢のバラエティ豊かなお料理を気軽に

7,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

**MENU**

- ①中華前菜 2種盛り合わせ  
・鶏肉の椒麻ソース  
・蛸紹興酒漬
- ②野菜と干し貝柱の中華スープ
- ③本日の白身魚の極細パート包み焼き  
タルタルソース添え
- ④ポークバラ肉のプレゼ  
白ワイン風味のオニオンソース
- ⑤肉絲炒麵
- ⑥デザート ぶどうのパナコッタ



ワンランク上の贅沢な和・洋・中のお料理を存分に

9,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

**MENU**

- ①中華前菜 3種盛り合わせ  
・海老の紹興酒漬  
・砂肝のピリ辛和え  
・豚肩ロース大蒜ソース
- ②お造り三種盛り 鱈平作り 鯛そぎ作り 帆立貝
- ③目抜き魚の香草蒸し XO 醤ソースがけ
- ④寒鰯の磯鍋
- ⑤森林鶏モモ肉と舟形マッシュルームのクリーム煮
- ⑥スパイシーマカレとターメリック風味のバターライス
- ⑦デザート イチゴのムース

※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。



旬食材をふんだんに使用した多彩なお料理が満載

8,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

**MENU**

- ①パンキンと大納言のタルト  
イタリア産モルタデッラハムを添えて
- ②お造り 鱈平作り 鯛そぎ作り
- ③烏賊とベビー帆立の麻辣チリソース炒め
- ④海の幸のガレット仕立て  
フレッシュハーブ風味のオーロラソース
- ⑤鶏挽肉のレンコン挟み揚げ
- ⑥食事 モロヘイヤそば 海老天婦羅
- ⑦デザート 紅茶風味のブランマンジェ



料理長の真骨頂! 食材からこだわり抜いたプレミアムコース

10,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

**MENU**

- ①中華前菜 3種盛り合わせ  
・鴨ロースハーブ風味・冬瓜ゼリー寄せ  
・押し豆腐と挽き肉甘辛和え
- ②和栗のヴルーテ カプチーノ仕立て
- ③お造り三種盛り 鱈平作り 鯛そぎ作り 南蛮海老
- ④烏賊とベビー帆立の沙茶醤炒め
- ⑤岩中ポークの低温ロースト 柚子胡椒風味のソース
- ⑥食事 しらすと茸の炊き込み御飯
- ⑦デザート ホワイトチョコとタイベリーのムース

※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。