

コース料理プラン 15名様より ◇消費税・サービス料込み

《お料理》と《フリードリンク》を
自由な組み合わせでお選び頂けます。

料理 × フリードリンク
フリードリンク
オプションの4コース
からお選び頂けます
2時間
飲み放題

《お料理》

- 7,000円プラン
〈洋食コース〉
- 8,000円プラン
〈和洋折衷コース〉
- 10,000円プラン
〈和洋折衷コース〉
- 12,000円プラン
〈和洋折衷コース〉



和洋折衷コース
〈8,000円プラン MENU例〉
カブのブランマンジェ
柚子風味のズワイガニとコンソメジュレ
御椀 雲丹と二種の貝の潮仕立て
御造り三種盛り 鮪鱈甘海老
本日のお魚のポワレ ラタトゥイユ添え
岩中ポークロース肉の低温ロースト
レフォールソース
食事 冷製稲庭うどん
パティシエ特製デザート
コーヒー



和洋折衷コース
〈12,000円プラン MENU例〉
オマール海老と彩り野菜のテリソース
オーロラソース添え
御椀 寒鰯の清汁仕立て
御造り三種盛り
鮪平作り 活蛸湯洗い 北寄貝
舌平目と帆立貝のソテー 香草風味の焦がしバターソース
国産牛サーロインのロースト ポルチーニ茸ソース
食事 ずわい蟹の炊き込み御飯 香の物 止椀
パティシエ特製デザート
コーヒー

料理写真はイメージです。

※お米は「宮城県産ひとめづれ米」を使用しております。

ビュッフェプラン 15名様より ◇消費税・サービス料込み

《お料理》と《フリードリンク》を
自由な組み合わせでお選び頂けます。

料理 × フリードリンク
フリードリンク
オプションの4コース
からお選び頂けます
2時間
飲み放題

《お料理》

- 3,500円プラン
- 4,500円プラン
- 5,500円プラン
- 6,500円プラン

〈5,500円プラン MENU例〉

- ①海の幸と彩り野菜のサラダ
- ②宮城県産銀鮭とショートパスタのクリームグラタン
- ③本日のお魚の白ワイン蒸し
ベルモット酒風味のサフランソース
- ④オージービーフのロースト 黒コショウ風味のソース
- ⑤冬女梶木のねぎま鍋
- ⑥寒鰯山椒焼き
- ⑦魚介三種の海鮮醤油炒め
- ⑧豚肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
- ⑨茸の鮎掛け焼きそば
- ⑩季節のフルーツ盛り合わせ

※お米は「宮城県産ササニシキ米」を使用しております。

※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。
※100名以上でのご利用の際は、一部料理の内容が変更になることがありますので予めご了承ください。



SENDAI
SHOZANKAN

忘年会・新年会プラン

2019年 12/1日(日)~2020年 1/31日(金)

一年の締めくくりを贅沢に、
一年の始まりを華やかにお祝いする宴。
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。

世界一位を受賞した『勝山・献』が飲み放題！

純米吟醸 勝山・献
かつ やま けん



2019年7月 IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
金賞受賞 + トロフィー受賞 + 「チャンピオン・サケ」受賞

世界1位

2016年7月 IWC (インターナショナルワインチャレンジ)
金賞受賞

国内最大級の市販酒鑑評会 SAKE COMPETITION
2015・2016 《純米吟醸部門》2年連続 第1位受賞
2017 《純米吟醸部門》 第2位受賞

2時間 飲み放題 フリードリンクコース (税込込み)	2,000円コース	ビール・赤ワイン・白ワイン・麦焼酎・烏龍茶・オレンジジュース
	2,500円コース	ビール・赤ワイン・白ワイン・ウイスキー ・純米吟醸酒 勝山「献」・麦焼酎・烏龍茶・オレンジジュース・炭酸水
	2,700円コース	ビール・ノンアルコールビール・赤ワイン・白ワイン・ウイスキー ・純米吟醸酒 勝山「献」・麦焼酎・芋焼酎・烏龍茶・オレンジジュース・炭酸水
	3,000円コース	ビール・ノンアルコールビール・カクテル・赤ワイン・白ワイン・ウイスキー ・純米吟醸酒 勝山「献」・麦焼酎・芋焼酎・烏龍茶・オレンジジュース・炭酸水

オプション	
延長料金 (税込込み)	■お一人様+500円で 30分延長
デザートビュッフェ (税込込み)	■お一人様+1,000円で デザートビュッフェ追加



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

料理

- 4,500円
- 5,500円
- 6,500円
- 8,000円



フリードリンク

- 2,000円
- 2,500円
- 2,700円
- 3,000円

2時間
飲み放題

《お料理》と《フリードリンク》を
自由な組み合わせでお選び頂けます。



勝山館自慢のバラエティ豊かな
お料理を気軽に

お料理 (お一人様)

4,500円プラン

和 洋 中

MENU

- ①中華前菜 2種盛り合わせ
・蒸し豚舌の 슬라이ス香草入り香味ソース
・押し豆腐と野菜の大葉風味和え
- ②海老の咖喱風味チリソース炒め
- ③本日のお魚の白ゴマ揚げ
バジル入りタルタルソース添え
- ④国産鶏胸肉の低温調理
赤ワインピネガー風味のオニオンソース
- ⑤茸の館掛け焼きそば
- ⑥デザート 杏仁のブランマンジェ



ワンランク上の贅沢な
和・洋・中のお料理を存分に

お料理 (お一人様)

6,500円プラン

和 洋 中

MENU

- ①中華前菜 3種盛り合わせ
・豚コースの紹興酒風味
・茄子とマコモ茸の胡麻味噌ソース
・ツブ貝フリットのチリソース
 - ②お造り三種盛り 鮪 鯛 甘海老
 - ③赤魚の香草蒸し 魚香ソースかけ
 - ④焼き合わせ 鯛大根
 - ⑤いわい鶏モモ肉のオープン焼き
バルサミコ酢風味
 - ⑥ズワイガニとベーコン、パプリカのピラフ
 - ⑦デザート 柚子のブランマンジェ
- ※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

お料理 (お一人様)

5,500円プラン

和 洋 中

MENU

- ①さつまいもとブルーチーズのキッシュ
- ②お造り 間八平作り 鮪そぎ作り
- ③海老と烏賊の海鮮醬炒め
- ④宮城県産銀鮭のエビスパン粉焼き
白ワインソース
- ⑤豚肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
- ⑥食事 鯨そば
- ⑦デザート イチゴのパンナコッタ



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

お料理 (お一人様)

8,000円プラン

和 洋 中

MENU

- ①中華前菜
焼き物 3種盛り合わせ ・豚・鴨・鶏
 - ②かぼちゃのクリームスープ MCTオイル風味
 - ③お造り三種盛り
鮪平作り 鮪そぎ作り 帆立貝
 - ④海老と烏賊の XO 醬炒め
 - ⑤岩中ボークの低温ロースト 柚子胡椒のソース
 - ⑥食事 花山村産自然薯と茸の炊き込み御飯
 - ⑦デザート マスカルポーネとイチゴのムース
- ※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。

2時間
飲み放題

フリードリンク

2,000円
コース

(税サ込み)

- ・ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・麦焼酎
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース

2時間
飲み放題

フリードリンク

2,500円
コース

(税サ込み)

- ・ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・ウイスキー
- ・純米吟醸酒 勝山「献」
- ・麦焼酎
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・炭酸水

2時間
飲み放題

フリードリンク

2,700円
コース

(税サ込み)

- ・ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・ウイスキー
- ・純米吟醸酒 勝山「献」
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・炭酸水

2時間
飲み放題

フリードリンク

3,000円
コース

(税サ込み)

- ・ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・ウイスキー
- ・純米吟醸酒 勝山「献」
- ・麦焼酎
- ・芋焼酎
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・炭酸水