

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  
 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>  
 ライトスモークサーモンと活タコのカルパッチョ仕立てナスとミントのソース  
 御椀 塩豚の沢煮仕立て  
 御造り 三種盛り 鮪 鯛 あおり烏賊  
 本日のお魚のボワレ 舞茸のリゾット添え 青じその香り  
 岩中ボーカローズ肉の低温ロースト 香味野菜入りトマトソース  
 食事 桜海老と路の炊き込み御飯 香の物 止椀  
 パティシエ特製デザート  
 コーヒー



和洋折衷コース  
 <12,000円プラン MENU例>  
 タスマニアサーモンのレア焼きと季節野菜のサラダ仕立てタプナードソース  
 ずわい蟹と蛤のお吸い物  
 御造り 三種盛り 鮪 天然鮮生海胆  
 本日のお魚の白ワイン蒸し 舟形マッシュルームとアンチョビのクリームソース  
 牛フィレ肉の低温ロースト 粒マスタード風味  
 食事 干し貝柱の炊き込み御飯 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「宮城県産ひとめぼれ米」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  
 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 コールドミートと彩り野菜のサラダ
- ② 本日のお魚のソテー  
ドライマトとケッパーのソース
- ③ オージービーブのロースト  
粒マスタードとローズマリー風味
- ④ 国産鶏とショートパスタのクリームグラタン
- ⑤ 蛤と山菜の潮路立て
- ⑥ 風呂吹大根 ずわい蟹あん掛け
- ⑦ 海老のチリソース煮
- ⑧ 豚肩ロースのケッパー入り牡蠣ソース炒め
- ⑨ 筍と雪菜入りあんかけ焼そば
- ⑩ 季節のフルーツ盛り合わせ

※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。

※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

SENDAI SHOZANKAN  
 歓送迎会プラン  
 2020年 2/1(土) ~ 4/30(木)



新入社員歓迎会、ご退職祝い、ご栄転など、お世話になった方や新しく迎える仲間と心温まるひとときを…。  
 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。  
 自然のおいしさにこだわったすべて手作りのお料理をどうぞゆっくりお楽しみくださいませ。

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 (税サ込み)	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 (税サ込み)	■お一人様+500円で 30分延長
デザートビュッフェ (税サ込み)	■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中華前菜二種盛り  
・ベビー帆立の衣揚げマンゴーチリソース  
・鶏胸肉蒸し葱塩ペッパーソース
- ②桜海老の飛龍頭
- ③本日のお魚の香草入り衣揚げレモン添え
- ④国産豚バラ肉のブレゼ  
数種のキノコ入りトマトソース
- ⑤筍と雪菜入りあんかけ焼そば
- ⑥デザート オレンジ風味のパナコッタ



ワンランク上の贅沢な  
和・洋・中のお料理を存分に

お料理 (お一人様)

**6,500円プラン**

和 洋 中

### MENU

- ①中華前菜三種盛り  
・五三竹と山クラゲの蝦米風味  
・鶏もも肉の柚子胡椒風味揚げ  
・小柱とミックスビーンズの  
ヨーグルト入りマヨネーズ和え
- ②御造り 間八平作り 鮪そぎ作り
- ③炊き合せ 天然鯛の若布あん掛け
- ④森林鶏もも肉のソテー 粒マスタード風味  
バジル風味のショートパスタ添え
- ⑤豚肩ロースのケッパー入り牡蠣ソース炒め
- ⑥仙台勝山館ソーセージとベーコン  
キノコのカレー風味ピラフ
- ⑦デザート ライチとヨーグルトのبران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ズワイガニとポテトのキッシュ
- ②御造り  
3月 二種盛り 鮪 鯛  
4月 初鰹の叩き サラダ仕立て
- ③スペアリブの香味焼き
- ④サーモンと海老のフリカデル  
サウザンアイランドソース添え
- ⑤鶏もも肉の牡蠣ソース煮込み
- ⑥食事 稲庭うどん
- ⑦デザート イチゴのムース



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  
魚介のサラダ  
(蝦、蛸、ベビー帆立、石垣貝)
- ②国産鶏胸肉と焼いた長ネギ 椎茸のスープ
- ③御造り 三種盛り 鮪 鯛 帆立貝
- ④牛内腿肉の黒胡椒風味炒め
- ⑤銘柄豚ロース肉のリコッタチーズ焼き
- ⑥食事 春若布と雲丹の炊き込み御飯
- ⑦デザート ホワイトチョコとマンゴーのムース

※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。

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
- ・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

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
- ・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