

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〉

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

ブラータチーズと生ハム 極甘トマトの盛り合わせ
御椀 蛤と雲丹の磯仕立て
お造り三種盛り 鮎 天然鮮 牡丹海老
本日のお魚のボワレ オリーブとケッパーのソース
牛フィレ肉のグリエ ベアルネーズを添えて
食事 干し貝柱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

※お米は「宮城県産ひとめぼれ」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

- 7,000円プラン
- 8,000円プラン
- 9,000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
- ウイスキー ●麦焼酎
- オレンジジュース ●烏龍茶

全プラン
2時間
飲み放題

8,000円プラン MENU 例

- ①コールドミートサラダ
バジル風味のショートパスタ添え
- ②サーモンニエル ズワイガニ入り白ワインソース
- ③ポークの柔らか煮 柚子胡椒風味のオニオンソース
- ④旬のお造り盛り合わせ
- ⑤気仙沼産女権木のネギ間仕立て
- ⑥鶏団子の山菜あん掛け
- ⑦中華前菜盛り合わせ
- ⑧豚バラ肉の冷製サラダ仕立て
- ⑨ピリ辛野菜のあん掛け焼きそば
- 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にてご案内しております。

※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 オプション (消費税・サービス料込み)	<p>プラン内のフリードリンクアイテム</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ビール ●純米吟醸酒 勝山「献」 ●赤ワイン ●白ワイン ●ウイスキー (炭酸水含む) ●麦焼酎 ●オレンジジュース ●烏龍茶
延長料金 (消費税・サービス料込み)	<p>■お一人様+500円で カクテル追加 ●アイテム/カシス、ピーチ</p> <p>■お一人様+600円で 乾杯酒スパークリングワイン追加 ●お一人様1杯 限定</p>
デザートビュッフェ (消費税・サービス料込み)	<p>■お一人様+1,000円で デザートビュッフェ追加</p>
演出各種 (税抜き価格)	<ul style="list-style-type: none"> ■花束.....3,000円～ ■ビンゴゲーム機.....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).....17,000円～ 洋装(1名2時間).....15,000円～ ■集合写真(15枚以上から).....2,000円～
《別注》 ドリンクメニュー (税抜き価格)	<ul style="list-style-type: none"> ■シャンパン ■ウイスキー ■焼酎 ■日本酒『勝山』 ●ジャンヴェッセル (750ml) ... 10,000円 ●スコッチ『クレイモア』 (700ml) ... 10,000円 ●芋焼酎『芋無垢』 (720ml) 5,000円 ●純米大吟醸『勝山 暁』 (720ml) ... 13,500円 ●純米大吟醸『勝山 伝』 (720ml)8,500円 ●元祖 たまご酒 (300ml)1,500円

SENDAI SHOZANKAN

初夏の味覚プラン

2020年 5/1(金)～6/30(火)

食材から調理法までこだわり抜いたお料理で多彩なご宴会プランをご用意しております。

2019年 世界1位 受賞

純米吟醸 勝山 献

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

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

バラエティー豊かな4コースに飲み放題をプラスしたご宴会プランです。



料理写真はイメージです。

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
- ウイスキー ●麦焼酎
- オレンジジュース ●烏龍茶

7,000円プラン

洋中

- 鳥賊とオクラの生姜風味和え
- たっぷりコーンのクリームスープ
- ミートフリカデル エスパニョールソース
- クリスビーベーコンを添えて
- ピリ辛肉絲炒麵
- デザート ヨーグルトのパナコッタ

8,000円プラン

和洋中

- 森林鶏の胸肉と彩り野菜のテリーヌ
- 甘酸っぱいリンゴのビュレ添え
- お造り 鮎と甘海老の山掛け
- ペビーホタテと鳥賊の葱薑炒め
- 本日のお魚のモツアレチーズ焼き 香味野菜入りトマトソース
- 鶏から揚げの甘辛ソースからめ
- 御食事 稲庭うどん
- デザート マンゴーのムース

9,000円プラン

和洋中

- 中華前菜3種盛り
- チャーシュー・鶏の胡麻ソースかけ・海老マヨネーズ
- お造り二種盛り 間八と鮎のそぎ作り
- 温物 蛤真薯の山菜あん掛け
- 国産豚ロース肉のロースト バーベキューソース
- 魚介三種の沙茶醬炒め
- 仙台勝山館特製ナシゴレン ※宮城県産ひとめぼれを使用
- デザート ライチのブランマンジェ

10,000円プラン

和洋中

- 魚介のサラダ仕立て麻婆ソース
- 冷製グリーンピースのポタージュスープ MCTオイルの香り
- お造り二種盛り 鮎と鯛のそぎ作り
- 肉団子の甘辛ソース
- オージービーフのロースト トリュフの香るソースで
- 御食事 山菜御飯 ※宮城県産ひとめぼれを使用
- デザート マスカルポーネとマンゴーのムース



杜の都の迎賓館 仙台 勝山館

〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉2-1-50
【FacebookやTwitterでも情報を発信しております。】
【公式ホームページ】 <https://www.shozankan.com>

022-213-9188
お問合せ/休館日を除く 9時～20時

仙台勝山館 宴会

