

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

彩り野菜とフレッシュモッツアレチーズのテリーヌ  
トマトフォンデュ添え

御椀 牡丹鱈

お造り二種盛り 鮭そぎ作り 天然鮮昆布

本日のお魚のボワレ 粒マスタード入り白ワインソース

国産豚ロース肉のグリエ ハルサミコとパジルの2色ソース

食事 枝豆と玉蜀黍の炊き込み御飯 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コールドミートと彩り野菜のサラダ
- ②仙台勝山館ソーセージのポイル  
スパイシーポテトフリット添え
- ③豚バラ肉のやわらか煮 酸味の利いたトマトソースで
- ④お造り盛り合わせ
- ⑤酒蒸し帆立と彩り野菜
- ⑥鶏の治部煮
- ⑦中華前菜盛り合わせ
- ⑧鶏もも肉と彩り野菜の唐辛子風味炒め
- ⑨時季野菜のピリ辛あん掛け焼きそば
- 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)	プラン内のフリードリンクアイテム ●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)	■お一人様+500円で カクテル追加 ●アイテム/カシス、ピーチ ■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
デザートビュッフェ (消費税・サービス料込み)	■お一人様+1,000円で デザートビュッフェ追加
演出各種 (税抜き価格)	■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)	■シャンパン ●ジャンヴェツセル (750ml) ... 10,000円 ■ウイスキー ●スコッチ『クレイモア』(700ml) ... 10,000円 ■焼酎 ●芋焼酎『芋無垢』(720ml) ... 5,000円 ■日本酒『勝山』 ●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



# 暑気払いプラン

2020年 7/1(水)～8/31(月)

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。



フリードリンクに含まれております。

歳元ならではのプレミアム 勝山 献

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

フリードリンク 洋中

- 冷製オニオンキッシュ クリームチーズムース添え
- 冷やし中華茶碗蒸し 麻辣ソースあん掛け
- 海老と鳥賊の香味野菜炒め
- 豚肩ロース肉のトマト煮 夏野菜添え
- 麻婆あん掛け炒麵
- ココナッツのパンナコッタ

8,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- 豚バラ肉の冷製サラダ仕立て甜醤油ソース
- お造り 鮭そぎ作り 南蛮海老
- 温物 穴子の飛龍頭 五目あん掛け
- 本日のお魚のセモリナ粉フリット
- 瀬戸内レモン風味のタルタルソース
- 鶏もも肉のモッツアレチーズ焼き ラタトゥイユ添え
- 時季野菜のピリ辛炒麵
- デザート 桃のムース

9,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- とうもろこしのプランマンジェディル風味の小海老添え
- お造り二種盛り 鮭そぎ作り 活蛸湯洗
- 温物 鴨の葛叩き
- 鶏肉と彩り野菜の唐辛子風味炒め
- 豚ロース肉のロースト
- 黒コショウとハーブ風味のポテトを添えて
- ピリ辛肉絲炒麵
- デザート マンゴープリン

10,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- 中華前菜3種盛り合わせ
- 中華クラゲのピリ辛和え ・皮蛋の卵寄せ ・鴨ロースの香料煮
- 季節野菜の冷製クリームスープ
- お造り二種盛り 鮭と鱈のそぎ作り
- 鮮魚のスチーム蒸し ハーブ入りサフランソース
- 豚肩ロースと香味野菜のXO醤炒め
- 食事 鶏五目御飯 ※宮城県産ひとめぼれを使用
- デザート ココナッツとマンゴーのムース



社の都の迎賓館 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

