



SENDAI
SHOZANKAN

秋の味覚プラン

2017年 9/1(金)~2017年 11/30(木)

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。

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。

6,500円プラン

フリードリンク 和 洋 中

- 中華前菜2種盛り
- 鶏の香味焼き・海老と小柱のピリ辛胡麻和え
- お造り 戻り鯉の叩きサラダ仕立て 和風ドレッシング
- 南三陸銀鮭のハーブ風味の衣焼き トマト風味のタルタルソース
- ビーフとポークのフリカデル エゴマ風味のポテトビュレ添え
- 香味野菜の香るデミグラスソース
- きの子のあんかけ焼そば
- デザート アプリコットのムース

7,500円プラン

フリードリンク 和 洋 中

- 森林鶏とミックスビーンズのアスピック オレンジと生姜風味のソース
- 干し海老と野菜のスープ
- お造り 鮪 活蛸
- シーフードフリカデルのキャベツ包みオープン焼き
- 香味野菜とオリブオイルのソース オリエンタル風味
- 豚ヒレ肉と香味野菜の黒胡椒風味炒め
- 冷製稲庭うどん
- デザート ユズのブランマンジェ

8,500円プラン

フリードリンク 和 洋 中

- 中華前菜3種盛り
- 蟹と押し豆腐の生姜和え・蒸し豚のスパイスソース・ペビー帆立の豆鼓和え
- お造り 鮪そぎ作り 秋刀魚焼霜作り
- 温物 鶏のつみれ団子の茸あんかけ
- 本日の白身魚のムニエル 青ねぎと柚子胡椒のソース
- 熟成四元豚の低温ロースト 焦がしバターとケッパー風味のソース
- きの子のあんかけ焼そば
- デザート ぶどうのパンナコッタ

全プランフリードリンク
2時間飲み放題付き！

- ビール ● 勝山館限定 勝山純米酒
- 赤ワイン ● 白ワイン ● 麦焼酎
- オレンジジュース ● コーラ
- 烏龍茶

スパークリングワイン
(お一人様)1杯プレゼント

10,500円プラン

フリードリンク 和 洋

- 海の幸と彩り野菜のシンフォニー フレッシュハーブとレホール風味のソース
 - マッシュルームのクリーミースープ カプチーノ仕立て
 - お造り 鰻と活蛸のおとし 自家製梅肉
 - 温物 蕪印籠蒸し 茸と菊花のあん掛け
 - 牛サーロインの低温ロースト 岩山町特産なんばん醤油風味のソース
 - 食事 秋の味覚腹子御飯
 - デザート クリームチーズとマロンのムース
- ※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。

杜の都の迎賓館
仙台 勝山館

022-213-9188

仙台市青葉区上杉2-1-50 www.shozankan.com

コース料理プラン 15名様より ◇消費税・サービス料込み

全プラン
2時間
飲み放題

全プラン
スパークリングワイン (お一人様) 1杯プレゼント



料理写真はイメージです。

- 10,500円プラン
〈洋食コース〉
- 12,500円プラン
〈洋食コース〉
- 12,500円プラン
〈和洋折衷コース〉

和洋折衷コース

〈12,500円プラン MENU例〉

ソフトスモークサーモンと彩り野菜のシンフォニー
フレッシュハーブとレホール風味のソース
椀 焼き鰹の清汁仕立て
お造り 三種盛り 鮪 活蛸 秋刀魚焼霜
本日のお魚のボワレ オレンジとカルダモンの香る
香味野菜とオリーブオイルのソース
牛サーロインの低温ロースト ハルサミコ風味のソース
食事 栗御飯 香の物 止椀 芋煮汁
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 30名様より ◇消費税・サービス料込み

全プラン
2時間
飲み放題

9,500円、10,500円プランには
スパークリングワイン (お一人様) 1杯プレゼント

〈9,500円プラン MENU例〉

- 7,500円プラン
- 8,500円プラン
- 9,500円プラン
- 10,500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 ●勝山館限定 勝山純米酒
- 赤ワイン ●白ワイン
- 麦焼酎 ●オレンジジュース ●コーラ
- 烏龍茶

- ①海の幸と彩り野菜のサラダ
エゴマ風味の粒マスタードソース
 - ②仙台勝山館ソーセージのボイル温野菜添え
 - ③オーージービーフのソテー
ボルチーニ茸のクリームソース
 - ④旬のお造り盛り合わせ ⑤秋の味覚芋煮汁
 - ⑥秋鮭とあおり烏賊の白味噌煮
 - ⑦中華前菜盛り合わせ
 - ⑧魚介三種のチリソース煮
 - ⑨きの子のあんかけ焼そば
 - 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

※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

パティシエ特製 《デザートビュッフェ》

・15名様より

各種ご宴会
プラン料金

+

お1人様

1,100円
(消費税・サービス料込)



※画像はイメージです。

素材にこだわった色とりどりの
デザートをお楽しみ頂けます。

各種演出承ります (税抜き価格)

- ・ビンゴゲーム機……………5,000円～
- ・グラランドピアノ使用料……30,000円～
- ・集合写真 (30枚以上から) ……2,000円～

●掲載プランご利用で
カラオケ使用料 15,000円を

半額の7,500円に!

※1日2組様までとなっております。(税抜き価格)

《別注》ドリンクメニュー

◇税抜き価格・サービス料10%別

各プランのフリードリンク飲み放題の他
別注でのドリンク注文も承っております。

〈シャンパン〉

・ジャンベツセル (750ml) …… ¥10,000

〈ウイスキー〉

・スコッチ クレイモア (700ml) ¥10,000

・竹鶴 ピュアモルト (700ml) …… ¥12,000

〈焼酎〉

・芋焼酎 芋無垢 (720ml) …… ¥5,000

〈日本酒『勝山』〉

・特別純米 『緑』 (720ml) …… ¥3,800

・純米吟醸 『献』 (720ml) …… ¥5,500

・純米大吟醸 『伝』 (720ml) …… ¥8,500

・純米大吟醸 『暁』 (720ml) …… ¥13,500

・元祖 たまご酒 (300ml) …… ¥1,500

〈ノンアルコール〉

小瓶ビール (334ml) …… ¥550

スパークリングワイン

・デューク ドゥ モンターニュ
(720ml) …… ¥5,000

〈白ワイン〉

・カール ユング リースリング
(750ml) …… ¥3,500

〈赤ワイン〉

・カール ユング メルロー
(750ml) …… ¥3,500

〈カクテル〉

・カシスオレンジ (グラス) …… ¥600

・ジントニック (グラス) …… ¥600

ハイボールセット

…… ¥12,000 (税抜き価格)

- ・ウイスキー 1本
- ・ソーダ水 (500ml) 6本
- ・アイス適量

グラス
約20杯分

