



SENDAI  
SHOZANKAN

# 秋の味覚プラン

2019年 9/1日 ~ 11/30日

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。



純米吟醸 **勝山 献**  
かつ やま けん

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

IWC (インターナショナル・ワイン・チャレンジ)  
SAKE部門 《純米吟醸酒》  
2019 ゴールドメダル受賞  
(ゴールドメダル19銘柄中) トロフィー受賞

## 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 洋中

- 中華前菜2種盛り  
・蒸し鶏麻辣ダレ ・烏賊香料煮
- お造り【9~10月】鰹の叩き  
【11月】季節の白身魚のカルパッチョ仕立て
- 赤魚のソテー ドライマトとケツパソース
- 国産豚の低温ロースト デュカ風味の香草パン粉焼き
- 食事 茸のあんかけ焼きそば
- デザート 洋梨のムース

7,500円プラン

フリードリンク 和洋中

- 鶏挽肉とクルミの焼きカレー風タルト
- 干し海老と秋野菜のスープ
- お造り 鯖平作り 間八そぎ作り
- サーモンとマッシュルーム入りホタテのムース包み 白ワインソース
- 豚スペアリブのオイスター風味煮
- 食事 モロヘイヤ蕎麦
- デザート アーモンドミルクのブランマンジェ

8,500円プラン

フリードリンク 和洋中

- 中華前菜3種盛り  
・皮蛋の野菜和え ・蒸し豚の甘醤油ダレ  
・海老と烏賊の衣揚げ 胡麻マヨネーズがけ
- お造り 鯖平作り 天然解そぎ作り
- 温物 蓮根と里芋の万頭
- 舌平目とほうれん草の重ねグラタン
- 森林鶏モモ肉の猫師風
- 食事 秋野菜のあんかけ焼きそば
- デザート ぶどうのパンナコッタ

10,500円プラン

フリードリンク 和洋

- 軽くスモークしたタスマニアサーモンと彩り野菜のテリートラピコットソース
- 香ばしく焼いた七ツ森原木椎茸入りコンソメスープ
- お造り 三種盛り 鯖 鯛 アオリイカ
- 温物 豚角煮
- 牛サーロインの低温ロースト レフォールソース
- 食事 秋の味覚御飯 香の物 止椀  
【9~10月】栗御飯  
【11月】茸とさつま芋の炊き込み御飯
- デザート バニラとマロンのムース  
※宮城県産ひとめぼれ米を使用しております

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
- 麦焼酎 ●オレンジジュース
- 烏龍茶

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



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〉

銘柄鶏ときのこのオイル煮を添えたサラダ仕立て  
御椀 鮎並の葛印き  
お造り 三種盛り 鮪 鱈 活鰯  
舌平目のソテー エストラゴン風味のサフランソース  
牛サーロインの低温ロースト マデラ酒風味のソース  
食事 秋の味覚 腹子御飯 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米」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

- 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 ●純米吟醸『勝山 献』
- 赤ワイン ●白ワイン
- 麦焼酎 ●オレンジジュース
- 烏龍茶

〈9,500円プラン MENU 例〉

- ① コールドミートと彩り野菜のサラダ ビーツのソース
- ② 仙台勝山館ソーセージのボイルとベーコンの盛り合わせ  
ハーブ風味のローストポテト添え
- ③ オージービーフのソテー 赤ワインソース
- ④ 旬のお造り盛り合わせ
- ⑤ 茸汁
- ⑥ 穴子源平焼き
- ⑦ 中華前菜盛り合わせ
- ⑧ 海老とベビー帆立のチリソース煮
- ⑨ 秋野菜入り炒飯
- 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。

※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

## オプション

フリードリンク  
オプション  
(税込込み)

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  
・麦焼酎 ・オレンジジュース ・烏龍茶

- お一人様+500円で ウイスキー追加 ・炭酸水も提供致します。
- 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

延長料金  
(税込込み)

- お一人様+500円で 30分延長

※画像はイメージです。



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

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 ・ジャンベッセル (750ml) ... 10,000円
- ウイスキー ・スコッチ クレイモア (700ml) ... 10,000円
- ・竹鶴 ピュアモルト (700ml) ... 15,000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 伝』 (720ml) ... 8,500円
- ・純米大吟醸『勝山 暁』 (720ml) ... 13,500円
- ・元祖 たまご酒 (300ml) ... 1,500円