

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〉
- 15,000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〉

タスマニアサーモンのソフトスモークと彩り野菜のテリーヌ
ドライトマトと桜海老風味のオリーブオイルソース
椀 ずわい蟹のみぞれ仕立て
お造り 鮪平作り 鯛そぎ作り 活蛸湯洗い
本日のお魚のボワレ 柚子果汁風味の香味野菜ソース
牛フィレ肉の低温ロースト ハーブ風味 焦がしバターソース
食事 北寄飯 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

- 8,000円プラン
- 9,000円プラン
- 10,000円プラン

全プラン
2時間
飲み放題

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

〈9,000円プランMENU例〉

- ①海の幸と彩り野菜のサラダ 大河原町柚子果汁風味のソース
- ②サーモンフィレのローストとタリアテッレ ジェノベーゼソース
- ③森林鶏胸肉のソテー 香味野菜と白ワイン風味のソース
- ④ポークバラ肉のやわらか煮 粒マスタード風味 オニオンソース
- ⑤お造り盛り込み ⑥女権木鍋
- ⑦鮭と春野菜の炊き込み御飯
- ⑧中華前菜盛り合わせ
- ⑨鶏もも肉のカレー風味揚げ
- ⑩筍の子と雪菜のあんかけ焼そば
- ⑪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

フリードリンク オプション (税込込み)	<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 ・麦焼酎 ・オレンジジュース ・烏龍茶
延長料金 (税込込み)	<p>■お一人様+500円で ウイスキー追加</p> <p>■お一人様+500円で カクテル追加</p> <p>■お一人様+600円で 乾杯酒スパークリングワイン追加</p> <p>・炭酸水も提供致します。</p> <p>・アイテム/カシス、ピーチ</p> <p>・お一人様1杯 限定</p>
デザートビュッフェ (税込込み)	<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)	<p>■花 束..... 3,000円～</p> <p>■ビンゴゲーム機 5,000円～</p> <p>■鏡開きセレモニー 20,000円～</p> <p>■グランドピアノ使用料..... 30,000円～</p> <p>■コンパニオン</p> <p>和装 (1名2時間) 14,000円～</p> <p>洋装 (1名2時間) 12,000円～</p> <p>■集合写真 (15枚以上から) 2,000円～</p>
《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』 <ul style="list-style-type: none"> ・ジャンベッセル (750ml) ... ¥10,000 ・スコッチ クレイモア (700ml) ... ¥10,000 ・竹鶴 ピュアモルト (700ml) ... ¥15,000 ・芋焼酎 芋無垢 (720ml) ¥5,000 ・純米大吟醸『勝山 伝』 (720ml) ¥8,500 ・純米大吟醸『勝山 暁』 (720ml) ... ¥13,500 ・元祖 たまご酒 (300ml) ¥1,500



SENDAI
SHOZANKAN

歓送迎会プラン

2019年 2/1(金)～4/30(火)

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。



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

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最適なお宴会プランです。



勝山館自慢のバラエティ豊かなお料理を気軽に

7,000円プラン

フリードリンク 洋 中

MENU

- ①中華前菜二種盛り
・森林鶏もも肉の胡麻辣油ソース
・帆立の衣揚げ 中華マリネ
- ②干し海老と香り笛入りスープ
- ③鱈のセモリナ粉フリット
パセリとガーリック風味のグリーンソース
- ④ポークと根菜類の煮込み
トマトとシェリービネガー風味のソース
- ⑤雪菜入りあんかけ焼そば
- ⑥デザート ヨーグルトのムース

全プランフリードリンク2時間飲み放題付き!

- ビール ●純米吟醸酒 勝山「猷」 ●赤ワイン ●白ワイン
- 麦焼酎 ●オレンジジュース ●烏龍茶



ワンランク上の贅沢な和・洋・中のお料理を存分に

9,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

MENU

- ①中華前菜三種盛り
・じゃこと小粒の辛み和え
・鶏肉の味噌焼き
・海老の衣揚げ オニオンマスタードソース
- ②お造り 鮪平作り 鯛そぎ作り
- ③温物 気仙沼産女梶木の若竹煮
- ④森林鶏胸肉のグリユエ バジル風味
トマトソースのポテトニョッキ添え
- ⑤豚肩ロースと筍の子の甘辛炒め
- ⑥青森県産陸奥湾特産ベビー帆立と
仙台勝山館ベーコンのパエリア仕立て
サフランの香り
- ⑦デザート イチゴのパナコッタ
※宮城県産ひとめぼれ米を使用しております



旬食材をふんだんに使用した多彩なお料理が満載

8,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

- ①海の幸のタルト ドライトマトとケッパーのオリーブオイルソース 桜海老風味
- ②お造り 鮪平作り 間八そぎ作り
- ③肉団子と彩り野菜の甘酢炒め
- ④アトランティックサーモンのロースト
粒マスタード風味 キャベツのソースを添えて
- ⑤鶏もも肉のカレー風味揚げ
- ⑥食事 浅瀬としらすの炊き込み御飯
- ⑦デザート 杏仁風味のブランマンジェ
※宮城県産ひとめぼれ米を使用しております



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

10,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

MENU

- ①中華前菜三種盛り
・豚バラ肉のエスニック焼き
・帆立の衣揚げチリトマトソース
・くらげ野菜和え
- ②サツマ芋とオレンジのスープ
- ③お造り 鮪平作り 天然鯛そぎ作り 南蛮海老
- ④鶏唐揚げの黒酢炒め
- ⑤高清水ポークのロースト
白ワインとアンチョビ風味のソース
- ⑥食事 炭うどん 海老天婦羅
- ⑦デザート マスカルポーネとイチゴのムース