

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（お一人様）
スパークリングワイン1杯プレゼント

〈洋食コース〉
10,500円プラン

フリー
ドリンク

森林鶏胸肉とミックスビーンズのアスピック
ハニーマスタードとエゴマのソース

季節野菜のクリーミースープ

宮城県産銀鮭と香味野菜のsteam蒸し
フレッシュハーブとレモンの香る白ワインソース

熟成四元豚の低温ロースト シャルクティエール風

パティシエ特製デザート

コーヒー・パン

〈洋食コース〉
12,500円プラン

フリー
ドリンク

海の幸と彩り野菜のシンフォニー
レホール風味のソース

仙台勝山館特製コンソメスープシリアルと共に

舌平目のムニエル
カルダモンとオレンジの香る香味野菜と
オリーブオイルのソース

牛サーロインの低温ロースト
グリーンペッパー風味のソース

パティシエ特製デザート

コーヒー・パン

〈和洋折衷コース〉
12,500円プラン

フリー
ドリンク

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 蛤と山菜のお吸物

お造り 鮪 鯛 帆立貝

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 ずわい蟹と筍の子の炊き込み御飯 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 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

10,500円プランには
お一人様スパークリングワイン1杯プレゼント

旬を味わう立食ビュッフェプランは、4コースより

〈8,000円プラン〉

〈9,000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 ●あずき茶 ●緑茶

MENU 9,000円プラン《一例》

- ①海の幸と彩り野菜のサラダ
大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山菜の天麩羅
- ⑦中華前菜盛り合わせ
- ⑧鶏もも肉の八角風味醤油煮
- ⑨金針菜入りあんかけ焼きそば
- 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

※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 + お一人様
1,100円
(消費税・サービス料込)

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。



※画像はイメージです。

各種演出承ります (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～
- ・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

〈シャンパン〉

・ジャンベッセル (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

・デュク ドウ 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)

・サントリー 角 (700ml) 1本

・ソーダ水 (500ml) 6本

・アイス適量



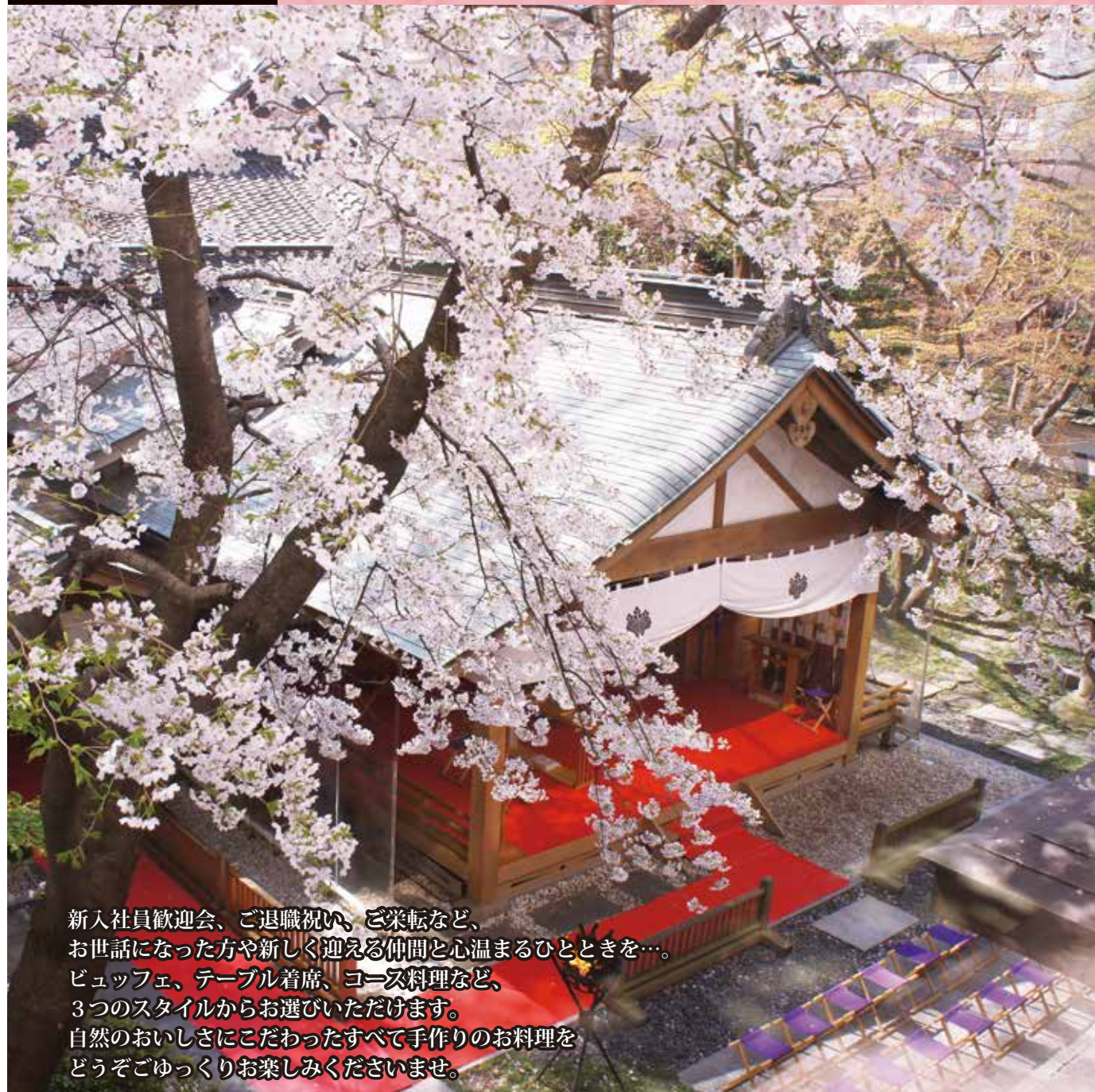
グラス
約20杯分



SENDAI
SHOZANKAN

歓送迎会プラン

2017年 2/1(水) ~ 4/30(日)



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
どうぞごゆっくりお楽しみくださいませ。

杜の都の迎賓館
仙台 勝山館

お申し込み・お問合せは

022-213-9188

仙台勝山館 検索

www.shozankan.com
〒980-0011宮城県仙台市青葉区上杉2-1-50
FAX.022-213-9546

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楽しいご宴会に最適なプランです。



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 和 洋 中

MENU

- ①中華前菜2種盛り
・カニ入りピータンの卵寄せ
・釜焼き叉焼
- ②カボチャとクルミのチーズタルト
- ③海老と春野菜の塩味炒め
- ④温物 桜海老入り飛龍頭
山菜あんかけ
- ⑤オメガ3と香味野菜の
やわらか煮 ミラノ風
- ⑥食事 冷製あかもく麺

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 ●あずき茶 ●緑茶



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3種盛り
・くらげの野菜和え
・烏賊とベビー帆立の紹興酒風味
・鶏胸肉の胡麻ソース
- ②お造り 魚介二種盛り 間八 鮪
- ③温物 真鯛の若竹煮
- ④舌平目のバヴェ仕立て
トマト風味のパン衣焼き
ジェノベーゼ風味のタルタルソース
- ⑤豚肩ロースと香り筍の子の黒胡椒風味炒め
- ⑥白インゲン豆と挽肉のチリマトソース
バターライス添え
- ⑦デザート イチゴのムース

※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。



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

MENU

- ①桜海老とポテトのチーズタルト
- ②お造り 魚介三種盛り 鮪 烏賊
- ③サーモンの白ワイン蒸し
粒マスタードと香味野菜のソース
- ④小鉢 芋 蛸 南京
- ⑤鶏もも肉の八角風味醤油煮
- ⑥金針菜入りあんかけ焼きそば
- ⑦デザート サクラのパンナコッタ



10,500円プランには、お一人様
スパークリングワイン1杯プレゼント

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

10,500円プラン

フリードリンク 和 洋 中

MENU

- ①森林鶏と香味野菜のシンフォニー
レモン風味の洋わさびソース
- ②お造り 魚介三種盛り 鮪 鯛 牡丹海老
- ③小鉢 蛤と帆立貝の和え物
- ④スズキのムニエル
トマトと香味野菜のクリームソース
- ⑤牛サーロインの低温ロースト
ポルチーニ茸とオニオンのソース
- ⑥食事 山菜と筍の子の炊き込み御飯
- ⑦デザート バニラとホイチゴのムース

※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。