

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〉

海の幸と彩り野菜のシンフォニー バジル風味のソース  
 梔 夏鴨と彩り野菜  
 お造り 三種盛り 鮪平作り 旬の白身魚 北寄貝  
 本日のお魚のボワレ バセリ風味のバターソース  
 ポテトビューレ添え  
 牛サーロインの低温ロースト  
 バルサミコ酢風味のオニオンソース  
 食事 鰻セイロ蒸し 香の物 止椀  
 ※宮城県産ひとめぼれ米を使用しております  
 パティシエ特製デザート  
 コーヒー

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

- 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 ●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 ●コーラ
- 烏龍茶

〈9,000円プラン MENU 例〉

- ①海の幸と彩り野菜のサラダ  
フレッシュハーブと粒マスタード風味のソース
- ②仙台勝山館ソーセージのボイル温野菜添え
- ③オージービーフのソテー  
バルサミコ酢風味のオニオンソース
- ④お造り盛り込み
- ⑤冷製茶碗蒸し じゅん菜
- ⑥海老とカシューナッツのピリ辛 XO 醬炒め
- ⑦鶏もも肉のスパイシー揚げ
- ⑧四川風五目炒飯
- ⑨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)

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)

- ・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)

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。

《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
- 〈ウィスキー〉
- ・スコッチ クレイモア (700ml) ……¥10,000
  - ・竹鶴 ピュアモルト (700ml) ……¥15,000
- 〈焼酎〉
- ・芋焼酎 芋無垢 (720ml) ……¥5,000
- 〈日本酒『勝山』〉
- ・純米吟醸 『勝山 献』 (720ml) ……¥5,500
  - ・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

- 〈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



暑気払いプラン

2018年 7/1日～8/31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。

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 ●麦焼酎
- オレンジジュース ●コーラ
- 烏龍茶

7,000円プラン

和洋中

- 白身魚のセモリナ粉フリット
- 香味野菜とオリーブオイルのソース オリエンタル風
- 魚介の麻辣炒め 海老 烏賊 ベビー帆立
- ミートフリカデルのクルート焼き バルメザンチーズ風味
- グリーンペッパーとオニオンのソース
- 鶏もも肉のスパイシー揚げ
- 稲庭素麺 温度玉子

8,000円プラン

和洋中

- 中華前菜3種盛り
- 豚軟骨辛み和え ・ベビー帆立の豆鼓風味
- 茄子とつぶ貝の甘酢ソースかけ
- お造り 鮪そぎ作り あおり烏賊
- 本日の白身魚のソテー
- ドライマトとケッパー風味のオリーブオイルソース
- 温物 穴子の飛龍頭
- ポークバラ肉のボルケッタ エビスビール風味のソース
- 四川風五目炒飯 ※宮城県産ササニシキ米を使用しております

9,000円プラン

和洋中

- サーモンの炙り焼き バジルソース 夏野菜のタルトを添えて
- お造り 鮪平作り 鱈そぎ作り
- 海老とカシューナッツのピリ辛 XO 醬炒め
- 温物 冬瓜の鶏そぼろあん掛け
- 岩手県産岩中ポークのロースト
- フレッシュハーブ風味の粒マスタードソース
- 四川風五目炒飯 ※宮城県産ササニシキ米を使用しております
- デザート ライチ風味のブランマンジェ

10,500円プラン

和洋中

- オニオンのブランマンジェとコンソメジュレ パルマ産生ハム添え
- 梔 女槐木のねぎま仕立て
- 魚介三種のチリソース炒め 海老 烏賊 赤貝
- 鱈のボワレ 岩手県産こつ椎茸添え
- 香味野菜とオリーブオイルのソース カルダモンとオレンジ風味
- 豚ヒレ肉の豆鼓風味ソース
- 食事 穴子の炊き込み御飯 香の物 止椀
- デザート ココナッツとマンゴーのムース
- ※宮城県産ひとめぼれ米を使用しております