



SENDAI
SHOZANKAN

暑気払いプラン

2019年 7/1月~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。



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

勝山館 日本庭園 杉回廊

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。

7,000円プラン

フリードリンク 洋 中

- 本日の白身魚のフリット オリーブオイルのオリエンタルソース
 - 冷やし中華茶碗蒸し
 - 海老とベビー帆立の椒麻ソース炒め
 - ボルベッティのクルート焼き パルメザンチーズ風味 トマトソース
 - 魚介入り五目炒飯
 - デザート パナコッタ
- ※お米は「宮城県産ササニシキ米」を使用しております。

8,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

- 中華前菜3種盛り
 - 鶏手羽のスパイス揚げ ・小柱と枝豆の麻辣和え
 - 鴨のサラダ仕立て グリーンソース
 - お造り 鯖平作り 鱈そぎ作り
 - 温物 とうもろこし真薯
 - 本日の白身魚のソテー ドライトマトとケッパーのソースで
 - 銘柄豚のプレゼ ビールを使ったソースで
 - 魚介入り五目炒飯
 - デザート ココナッツのムース
- ※お米は「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

フリードリンク 和 洋 中

- サーモンのミキユイ バジルソース 夏野菜添え
 - お造り 鯖平作り 鯛そぎ作り
 - 温物 夏鴨ロース煮
 - 海老のピリ辛チリソース炒め
 - 銘柄豚のロースト フレッシュハーブの粒マスタードソース
 - 魚介入り五目炒飯
 - デザート ライチのブランマンジェ
- ※お米は「宮城県産ササニシキ米」を使用しております。

10,000円プラン

フリードリンク 和 洋 中

- 中華前菜3種盛り
 - 金焼き叉焼 ・鶏胸肉のピリ辛ソース ・海老の老酒風味漬け
 - 季節野菜の冷製スープ
 - お造り 鯖平作り 間八そぎ作り 活蛸湯洗い
 - 本日の白身魚とフレッシュなシイタケを添えて
 - 香味野菜とオリーブオイルのソースで
 - 豚肩ロースの衣揚げ 甘辛ソースからめ
 - 食事 とうもろこしと枝豆の炊き込み御飯 香の物 止椀
 - デザート パッションとココナッツのムース
- ※お米は「宮城県産ひとめぼれ米」を使用しております。

- 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。

- 10,000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〉

和洋折衷コース

(12,000円プラン MENU 例)

海の幸と彩り野菜のテリーヌ バジルタルタルソース
御椀 みちのく鶏の沢煮仕立て
お造り 三種盛り 鮪平作り 旬の白身魚 牡丹海老
本日のお魚 パセリ風味のバターソース
ポテトビュッレ添え
銘柄豚のロースト ハーブの香り
シェリービネガー風味のオニオンソース
食事 穴子の棒寿司 ガリ 止椀
パティシエ特製デザート
コーヒー

※お米は「宮城県産ひとほれ米」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

- 8,000円プラン
- 9,000円プラン
- 10,000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

(9,000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トマトのソース
- ②仙台勝山館ソーセージのポイル 温野菜添え
- ③オージービーフのソテー パルサミコソース
- ④お造り盛り合わせ
- ⑤海老の葛叩き 夏野菜添え
- ⑥おぼろ豆腐 割り醤油のジュレ
- ⑦海老のピリ辛チリソース炒め
- ⑧鶏もも肉の衣揚げ サラダ仕立て
- ⑨魚介入り五目炒飯
- ⑩季節のフルーツ盛り合わせ

※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

※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 (税サ込み)

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 (税サ込み)

- お一人様+500円で 会場使用時間 30分延長

※画像はイメージです。

デザートビュッフェ (税サ込み)

- 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