

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  
フレッシュハーブとレホール風味のソース  
鮭の焼霜清汁仕立て  
お造り 三種盛り 鮪 鮮 活蛸  
本日のお魚のボワレ オレンジとカルダモンの香る  
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 柚子胡椒とオニオンのソース  
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」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

全プランフリーストック  
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

〈9,500円プラン MENU例〉

- ①海の幸と彩り野菜のサラダ  
エゴマ風味の粒マスタードソース
- ②仙台勝山館ソーセージのポイル 温野菜添え
- ③オーギービーフのソテー  
ポルチーニ茸のクリームソース
- ④旬のお造り盛り合わせ
- ⑤秋の味覚芋煮汁 ⑥秋鮭の巻繊焼き
- ⑦中華前菜盛り合わせ
- ⑧海老と烏賊の沙茶醬炒め
- ⑨麻婆ソース焼そば
- 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)

《別注》ドリンクメニュー ◇税抜き価格・サービス料10%別

各プランのフリーストック飲み放題の他  
別注でのドリンク注文も承っております。

- 〈シャンパン〉
- ・ジャンベツセル (750ml) ……¥10,000
- 〈ウイスキー〉
- ・スコッチ クレイモア (700ml) ……¥10,000
  - ・竹鶴 ビュアモルト (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)

- ・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



# 秋の味覚プラン

2018年 9/1(土)～2018年 11/30(金)

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。

6,500円プラン

和洋中

- 中華前菜2種盛り  
・豚肉の甘醤油風味 ・海老の衣揚げマヨネーズ和え
- お造り 勝山館風鱈の叩き
- サーモンと小海老のガレット仕立て  
オリーブオイルと香味野菜のソース オレンジとカルダモン風味
- ミートフリカデルのトマトソース煮込み チェダーチーズ焼き
- 食事 麻婆ソース焼そば
- デザート 洋梨のムース

7,500円プラン

和洋中

- サツマ芋とチーズのタルト モルタデッラを添えて
- 手まり湯葉と干し貝柱のスープ
- お造り 鮪平作り 鯛そぎ作り
- 舌平目とベーコンのロール 粒マスタード風味のタルタルソース
- 塩漬豚肉と彩り野菜の炒め
- 食事 冷製稲庭うどん
- デザート アプリコットのムース

8,500円プラン

和洋中

- 中華前菜3種盛り  
・海老とベビー帆立のザーサイ和え ・蒸し鶏のエスニック風味
- 押し豆腐と野菜の肉味噌和え
- お造り 鮪平作り 鱈そぎ作り
- 温物 男爵饅頭の茸あん掛け
- 帆立貝と木の子(ムース) 極細パート包み焼き オーロラソース
- 岩中ボークの低温ロースト レホール風味のソース
- 食事 麻婆ソース焼そば
- デザート ぶどうのパンナコッタ

全プランフリーストック  
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

10,500円プラン

和洋

- 南三陸産銀鮭と彩り野菜のシンフォニー パプリカ風味の pasta 添え
- 和栗のクリーミースープ カプチーノ仕立て
- お造り 三種盛り 鮪平作り 間八そぎ作り 牡丹海老
- 温物 無の柔らか煮 雲丹とずわい蟹のあん掛け
- 牛サーロインの低温ロースト
- グリーンベツパー風味のマデラワインソース
- 食事 秋の味覚御飯 香の物 止椀
- 【9～10月】栗と茸の炊き込み御飯
- 【11月】さつま芋と茸の炊き込み御飯
- デザート バニラとタイベリーのムース

※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。

仙台的都の迎賓館  
勝山館

022-213-9188  
仙台市青葉区上杉2-1-50 www.shozankan.com