

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。

- 10,500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〉

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
- 10,500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 ●純米吟醸酒 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

※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)



※画像はイメージです。

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。

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～
- ・コンパニオン 和装(1名2時間) 14,000円～
- ・洋装(1名2時間) 12,000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。

〈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 『縁』(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
・デューク 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



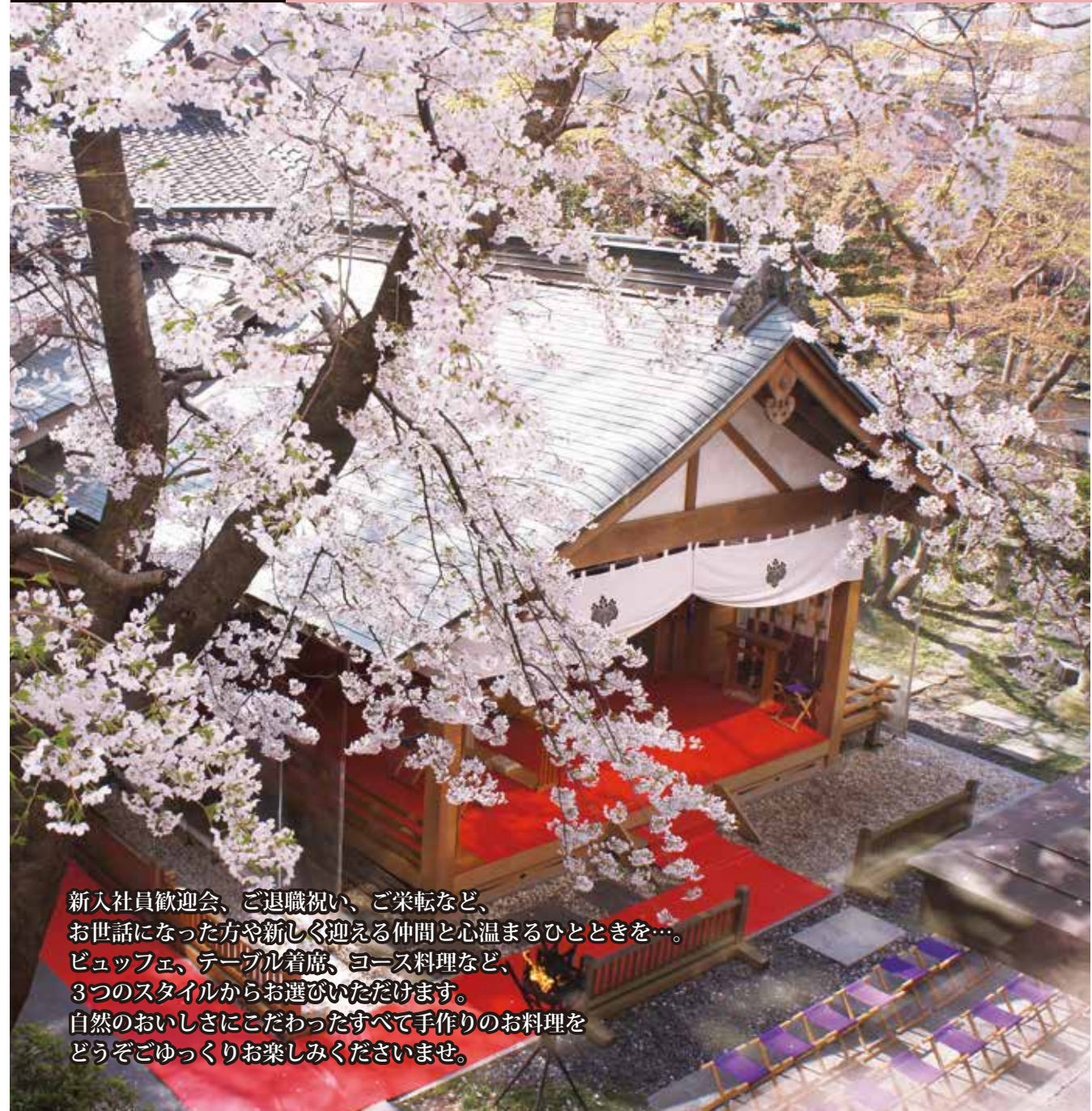
グラス
約20杯分



SENDAI
SHOZANKAN

歓送迎会プラン

2018年 2/1(木) ~ 4/30(月)



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

022-213-9188

仙台市青葉区上杉2-1-50 www.shozankan.com

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

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 ●コーラ ●烏龍茶

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 和 洋 中

MENU

- 中華前菜 2種盛り
 - ・烏賊のサラダ仕立て
 - ・鶏もも肉スパイス焼き
- スモークサーモンとポテトのキッシュ パルメザンチーズ風味
- 海老とベビー帆立の麻辣チリソース炒め
- 温物 桜海老の飛龍頭 五目野菜あん掛け
- 四元豚の低温ロースト グリビッシュソース
- 食事 しらすと春野菜の炊き込み御飯

※お米は「宮城県産ひとめぼれ」を使用しています。



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

- 中華前菜 3種盛り
 - ・鴨ロース
 - ・海老真薯の胡麻揚げ
 - ・つぶ貝と蟹の和え物
- お造り魚介二種盛り 鮪平作り 蛸湯洗い
- 温物 気仙沼産女梶木の揚げ煮
- 海の幸のフリカデル 極細パート包み焼き ハーブ風味のグリーンソース
- 豚バラ肉と手まり湯葉の芽菜風味煮
- キーマカレーとバターライスのチーズ焼き
- デザート 桜のパンナコッタ

※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

- ボロネーズソースのタルト パルメザンチーズ風味
- お造り 魚介二種盛り 鮪平作り 鯛そぎ作り
- 舌平目のバヴェ仕立て 木の子とベーコン風味のクルート焼き オリーブオイルと香味野菜のソース
- 小鉢 肉団子の春野菜あん掛け
- 鶏もも肉の衣揚げ 柚子風味ソース
- 肉絲炒麵
- デザート オレンジ風味のブランマンジェ



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

MENU

- 国産鶏胸肉と彩り野菜のテリーヌ オレンジと生姜風味のソース
- お造り 魚介三種盛り 鮪平作り 鯛そぎ作り 烏賊糸作り
- 小鉢 酒蒸し帆立と北寄のレモンジュレ掛け
- ズワイ蟹のムース仕立て湯葉ロール フレッシュハーブ風味のノイリーソース
- 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
- 食事 鮭と春野菜の炊き込み御飯
- クリームチーズ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。