

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 〉 フリードリンク
10,500円プラン

森林鶏胸肉とミックスビーンズのアスパイック
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 〉 フリードリンク
12,500円プラン

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 〉 フリードリンク
12,500円プラン

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

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。