

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リック  
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

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。