

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〉

海の幸と季節野菜のプランマンジェ仕立て
トマトのコンソメジュレとオレング風味のオリーブオイルと共に
椀 蛤と北寄の清汁仕立て
お造り 三種盛り 鮎 鮓 鳥賊
本日のお魚のムニエル
香味野菜とオリーブオイルのソース オリエンタル風
牛サーロインのロースト
大崎市岩出山なばん醤油風味のオニオンソース
食事 冷製稲庭うどん
パティシエ特製デザート
コーヒー

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
- 10,500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『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

〈9,000円プラン MENU例〉

- ①みちのく鶏もも肉ローストと旬の彩り野菜のサラダ
エストラゴン風味のヴィネグレットソース
- ②本日のお魚のセモリナ粉フリット
ドライトマトとケッパー風味のオリーブオイルソース
- ③岩手県岩中ボークのグリエ
フレッシュハーブ風味の粒マスタードソース
- ④お造り盛り込み ⑤海老の葛叩き
- ⑥勝山館季節鍋 ⑦中華前菜盛り合わせ
- ⑧海老とベビー帆立の椒麻ソース炒め
- ⑨魚介のピリ辛炒飯
- 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
- 〈ウィスキー〉
- ・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』〉
- ・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



初夏の味覚プラン

2018年 5/1(火)～6/30(土)

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。

勝山館 1階ロビー

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。

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 ●コーラ
- 烏龍茶

7,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- 中華前菜 2種盛り
- ・豚コースの葱ソースかけ ・蛸のマリネレモン風味
- ポテトとオニオンの冷製クリームスープ エビスの香りを添えて
- 仙台勝山館ソーセージとグリュイエールチーズのキッシュ ロレーヌ風
- 鶏もも肉のトマト風味の煮込み 温野菜添え
- 魚介のピリ辛炒飯 ※宮城県産ササニシキを使用
- デザート ヨーグルトのムース

8,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- 中華前菜 3種盛り
- ・豚しゃぶ胡麻ダレ ・白身魚海老衣揚げ ・マコモ筍とつぶ貝の和え物
- お造り 鯉の叩き 和風サラダ仕立て 香味野菜
- 鶏唐揚げの甘辛炒め
- 舌平目のムニエル ドライトマトとケッパー風味のオリーブオイルソース
- 四元豚真空調理のソテー シャルキュティエール風ソース
- 食事 山菜と春野菜の炊き込み御飯 ※宮城県産ひとめぼれ使用
- デザート 桃のパンナコッタ

9,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- アトランティックサーモンと旬の彩り野菜のアスピック
- フレッシュハーブ風味のムースリーヌソース
- お造り 鯉と女梶木の叩き
- 海老とベビー帆立の椒麻ソース炒め
- 温物 蛤真薯の五目あん掛け
- 岩手県産岩中ボークのパン衣焼き 粒マスタードとパセリ風味のソース
- 魚介のピリ辛炒飯 ※宮城県産ササニシキを使用
- デザート ライチ風味のプランマンジェ

10,500円プラン

フリードリンク 和洋中

- 魚介3種のサラダ ピータンソース
- グリーンピースの冷製スープ カブチーノ仕立て
- お造り 三種盛り 鮎平作り ボタン海老 帆立貝
- 温物 真鯛の吉野煮 若布と春野菜のあん掛け
- 牛サーロインのロースト グリーンペッパー風味のマデラワインソース
- 食事 アサリと筍の子の炊き込み御飯 ※宮城県産ひとめぼれを使用
- デザート ココナッツとマンゴーのムース

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