

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。

- 10,000円プラン
〈洋食コース〉
- 12,000円プラン
〈洋食コース〉
- 12,000円プラン
〈和洋折衷コース〉
- 15,000円プラン
〈和洋折衷コース〉

和洋折衷コース

〈12,000円プラン MENU 例〉

ブラタチーズと生ハム季節のフルーツのコンポートと
ピンコットソースで

椀 雲丹真薯磯仕立て

お造り 三種盛り 鮪平作り 鱈そぎ作り 甘海老

本日の市場からのお魚
新緑の香るジェノベーゼソースと共に

牛フィレのロティ 季節の温野菜添え
赤ワインソースで

食事 山菜御飯 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米」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

- 8,000円プラン
- 9,000円プラン
- 10,000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
- 烏龍茶

〈9,000円プラン MENU 例〉

- ① 燻製した鶏むね肉のサラダ ヴィネグレットソースで
- ② 本日のお魚 セモリナ粉のフリット タルタルソースで
- ③ 豚肩ロース肉のガリル ケッカソースで
- ④ お造り盛り込み
- ⑤ 女梶木の葱間仕立て ⑥ 海老の葛もき
- ⑦ 中華前菜盛り合わせ
- ⑧ 鶏もも肉の香味揚げ サラダ仕立て
- ⑨ 五日炒飯
- ⑩ 季節のフルーツ盛り合わせ

※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。

※その他のプランメニュー詳細はHPにて

オプション

フリードリンク オプション (税サ込み)	<p>プラン内のフリードリンクアイテム</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・烏龍茶 														
延長料金 (税サ込み)	<p>■お一人様+500円で 会場使用時間 30分延長</p>														
デザートビュッフェ (税サ込み)	<p>■お一人様+1,000円で デザートビュッフェ追加</p>														
演出各種 (税抜き価格)	<p>■花束.....3,000円～</p> <p>■ピンゴゲーム機.....5,000円～</p> <p>■鏡開きセレモニー.....20,000円～</p> <p>■グランドピアノ使用料.....30,000円～</p> <p>■コンパニオン</p> <p>和装(1名2時間).....17,000円～</p> <p>洋装(1名2時間).....15,000円～</p> <p>■集合写真(15枚以上から).....2,000円～</p>														
《別注》 ドリンクメニュー (税抜き価格)	<table border="0"> <tr> <td>■シャンパン</td> <td>・ジャンベッセル (750ml) ... ¥10,000</td> </tr> <tr> <td>■ウィスキー</td> <td>・スコッチ クレイモア (700ml) ... ¥10,000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・竹鶴 ピュアモルト (700ml) ... ¥15,000</td> </tr> <tr> <td>■焼酎</td> <td>・芋焼酎 芋無垢 (720ml) ¥5,000</td> </tr> <tr> <td>■日本酒『勝山』</td> <td>・純米大吟醸『勝山 伝』 (720ml) ¥8,500</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・純米大吟醸『勝山 暁』 (720ml) ... ¥13,500</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・元祖 たまご酒 (300ml) ¥1,500</td> </tr> </table>	■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) ... ¥15,000	■焼酎	・芋焼酎 芋無垢 (720ml) ¥5,000	■日本酒『勝山』	・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
■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) ... ¥15,000														
■焼酎	・芋焼酎 芋無垢 (720ml) ¥5,000														
■日本酒『勝山』	・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														



※画像はイメージです。

SENDAI
SHOZANKAN

全プランフリードリンク付き
蔵元ならではの豪華アイテム
勝山 献
純米吟醸
SAKE COMPETITION (純米吟醸部門)
2015・2016 二年連続 全国 第1位
2017 全国 第2位

初夏の味覚プラン

2019年 5/1(水)～6/30(日)

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
- 烏龍茶

7,000円プラン

フリードリンク 洋中

- 中華前菜 2種盛り
- 茄子のピリ辛ソース ・ベビー帆立 豆豉和え
- 野菜と干し貝柱入り中華スープ
- グリル野菜のマリネ
- 鶏もも肉のトマト煮込み ケッパーと黒オリーブを添えて
- 五日炒飯 ※宮城県産ササニキを使用
- デザート グレープフルーツのムース

8,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- 低温調理をしたサーモン
- 黒オリーブとカリフラワーの2種類のソースで
- お造り 鱈の叩き 自家製ボン酢
- 海老とベビー帆立の椒麻風味炒め
- 本日の市場からのお魚のソテー アーティチョークとトマトと共に
- バジルの香りを添えて
- 鶏もも肉の香味揚げ サラダ仕立て
- 御食事 茶そば 温度玉子
- デザート ココナッツのブランマンジェ

9,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- 中華前菜 3種盛り
- 豚肉と茄子のピリ辛胡麻ソース ・鶏もも肉アーモンド揚げ
- 鰯の生姜風味人蔘ソース
- お造り 鮪そぎ作り 女梶木の叩き
- 温物 鶏団子の彩り野菜あん掛け
- 銘柄豚のアリスタ風 ローズマリー風味のジャガイモと
- 海老と鳥賊の椒麻風味炒め
- 海の幸のサフランライス ※宮城県産ひとめぼれを使用
- デザート 桃のパナコッタ

10,000円プラン

フリードリンク 和洋中

- 中華前菜 3種盛り
- 鴨香料煮 ・蟹入り真薯蒸し ・つぶ貝葱風味ソース
- クリーンピースのスープ トマト水のジュレと
- お造り 三種盛り 鮪平作り 鯛そぎ作り あおり鳥賊
- 鶏唐揚げの甘辛炒め
- 仔牛の低温調理 バルミジャーノチーズのソースと共に
- 御食事 桜海老と筍の炊き込み御飯 ※宮城県産ひとめぼれを使用
- デザート クリームチーズとマンゴーのムース

仙台東 勝山館

022-213-9188

仙台市青葉区上杉2-1-50 www.shozankan.com