

期間 4/1▶11/30

和の おもてなし

料理長が厳選した宮城の食材で本格会席をご堪能ください。

選べる和のコース料理

お一人様
(サ込・税込) **3,800円**

1週間前までにご予約下さい。(2名様より)

※3F銀杏のみで承っております。※グループ同一メニューをお願いします。

石巻港直送魚介と
仙台牛コース料理

～味わい～

和洋中会席料理

～極み～

郷土の食材
まんさい

～宮城の会席～

刺身大皿盛りと
握り寿司の
盛り合わせ料理

～にぎわい～

飲み放題
Menu

1,800円プラスで120分飲み放題

■ビール ■ワイン ■ウィスキー ■焼酎(麦・芋) ■地酒(わしが國)
■レモンサワー ■スパークリングワイン ■カクテル
■梅酒 ■ソフトドリンク ■ノンアルコールビール

選べる和のコース料理

お一人様
(サ込・税込)

3,800円

石巻港直送魚介と 仙台牛コース料理 ~味わい~

前菜	南三陸魚介のアヒージョ、山菜のお浸し、五目中華クラゲ、国産タケノコの土佐煮
お刺身	鮪、甘エビ、真つぶ貝、金華サバの酢締(あしらい色々、本わさび)
仙台牛料理	本日の仙台牛料理 すき焼き一人小鍋、しゃぶしゃぶ一人小鍋などその日のおすすめで提供致します。
魚料理	石巻港より本日のおすすめ魚の備長炭火焼き(大根おろし、レモン)
箸休めにどうぞ	自家製すくい豆腐 宮城白目自家製豆腐に薬味を色々トッピングさっぱりお召し上がりいただけます。
天ぶら盛り合わせ	お蕎麦といっしょのどうぞ 地魚と旬野菜の天ぶら
お食事	冷やしせいろ蕎麦
水菓子	本日のデザート

和洋中会席料理 ~極み~

前菜	南三陸魚介洋風マリネ、山菜のお浸し、五目中華クラゲ
お刺身	鮪、甘エビ、真つぶ貝 金華サバの酢締(あしらい色々、本わさび)
本日の中華料理	仙台牛のピリ辛マーラー鍋(お一人様小鍋)きくらげ、国産タケノコ、キノコ
本日の洋食料理	石巻港直送お魚のソテー 自家製アンチョビ使用(アヒージョソース)
箸休めにどうぞ	宮城白目自家製豆腐に薬味を色々トッピングさっぱりお召し上がりいただけます。
本日の海老料理	千焼蝦仁(海老チリソース) 生野菜を添えて
お食事	冷やしせいろ蕎麦
水菓子	本日のデザート

郷土の食材まんさい ~宮城の会席~

前菜	宮城白目豆手作り豆腐、南三陸ホヤの自家製スモーク、山菜のお浸し、近海魚の手毬寿司
お刺身	鮪、甘エビ、真たこ、金華サバの酢締、真つぶ貝(本わさび)
仙台牛料理	すき焼き一人小鍋・しゃぶしゃぶ一人小鍋などその日のおすすめで提供致します。 仙台麩をそえて
お魚料理	石巻港より本日のおすすめ魚の備長炭火焼き(大根おろし、レモン)
仙台名物	厚切り熟成牛タン焼き 仙台味噌使用青唐辛子味噌をそえて
箸休めにどうぞ	仙台白菜漬け、赤カブ、その他
お食事	白石うーめん
水菓子	本日のデザート

刺身大皿盛りと握り寿司の 盛り合わせ料理 ~にぎわい~

前菜	ホヤの自家製スモーク 冬瓜と旬野菜の浸し、五目中華クラゲ酢
お刺身盛り合わせ	鮪、甘えび、真つぶ貝、 金華サバ酢締、真たこ、ほうぼう姿作り
備長炭火 焼き鳥盛り合わせ	もも串焼き、ネギ間焼き、つくね焼き
茶わん蒸し	具材色々
天ぶら盛り合わせ	海老、地魚、南京、茄子、しし唐辛子、 大生、天だし汁
握り寿司 汁物	赤貝、イクラ、蒸し海老、近海穴子、赤エビ 海老と三陸若芽の味噌汁
水菓子	本日のデザート

※鮮魚使用の為天候その他市場の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。尚お料理は月替りとなっております。

飲み放題
Menu

1,800円プラスで120分飲み放題

■ビール ■ワイン ■ウィスキー ■焼酎(麦・芋) ■地酒(おしが國)
■レモンサワー ■スパークリングワイン ■カクテル
■梅酒 ■ソフトドリンク ■ノンアルコールビール

お食事処
銀査
いちよう

ホテル法華クラブ仙台内
夜/17:30~21:00
(LO~20:00)
定休日/日曜日・祝日

 HOTEL HOKKE CLUB
SENDAI
ホテル法華クラブ仙台

〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2-11-30
WEB:www.hokke.co.jp
E-mail:sendai-enkai@hokke.co.jp
受付時間(9:00~18:00)