

慎み膳 〈会席膳〉



- 前菜盛7種
- 小鉢
- お吸物
- お刺身3種
- うなぎ陶板焼
- 海鮮ワイン蒸し
- 季節の野菜煮物
- 天婦羅3種
- 茶碗蒸し
- くるみ豆腐
- そば
- 白蒸し
- デザート

会席膳
8,500円(税別)



- 前菜盛7種
- お吸物
- お刺身3種
- うなぎ陶板焼
- 大皿2種盛
- 季節の野菜煮物
- 天婦羅3種
- 茶碗蒸し
- くるみ豆腐
- そば
- 白蒸し
- デザート

会席膳
7,500円(税別)

■ オプション料理 ※ご注文は2日前より承ります
趣向を凝らした逸品で格別なおもてなしを



和牛朴葉味噌焼き
+1,200円(税別)
うなぎ陶板焼と変更できます



和牛すき鍋
+1,100円(税別)
海鮮鍋と変更できます



フォアグラ茶碗蒸し
+600円(税別)
茶碗蒸しと変更できます



- 前菜盛6種
- お吸物
- お刺身3種
- うなぎ陶板焼
- 季節の野菜煮物
- 天婦羅3種
- 茶碗蒸し
- くるみ豆腐
- そば
- 白蒸し
- デザート

会席膳
6,500円(税別)

※季節や仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。※会場により使用する器が一部変更になる場合がございます。

慎み膳 二段折詰



- 一の段
 - ・鯨しくれ煮
 - ・法蓮草白和え
 - ・銀ひらす西京焼き
 - ・カニ爪 ・カニ味噌ソース
 - ・トラフグ皮煮ごごり
 - ・鮫鱈共和え
 - ・一口かまぼこ
 - ・海鮮胡麻風味マリネ
 - ・合鴨白味噌風味

- 二の段
 - ・くるみ豆腐
 - ・豚の冷しゃぶ
 - ・天婦羅3種

- 小鉢
- お吸物
- お刺身3種
- うなぎ陶板焼
- 季節の野菜煮物
- 酢の物
- 茶碗蒸し
- そば
- 白蒸し
- デザート

二段折詰
8,500円(税別)



- 一の段
 - ・鯨しくれ煮
 - ・法蓮草白和え
 - ・銀ひらす西京焼き
 - ・カニ爪 ・カニ味噌ソース
 - ・トラフグ皮煮ごごり
 - ・鮫鱈共和え
 - ・一口かまぼこ
 - ・海鮮胡麻風味マリネ
 - ・合鴨白味噌風味

- 二の段
 - ・くるみ豆腐
 - ・豚の冷しゃぶ
 - ・天婦羅3種

- お吸物
- お刺身3種
- うなぎ陶板焼
- 季節の野菜煮物
- 茶碗蒸し
- そば
- 白蒸し
- デザート

二段折詰
7,500円(税別)

オプション料理 ※ご注文は2日前より承ります

趣向を凝らした逸品で格別なおもてなしを



和牛朴葉味噌焼き

＋1,200円(税別)

うなぎ陶板焼と変更できます



和牛すき鍋

＋1,100円(税別)

海鮮鍋と変更できます



フォアグラ茶碗蒸し

＋600円(税別)

茶碗蒸しと変更できます



※3,000円、5,000円もご用意しております。
※会食時、茶碗蒸しやお吸物などをお付けすることができます。お気軽にご相談ください。

折詰 4,000円(税別)

※季節や仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。※会場により使用する器が一部変更になる場合がございます。

通夜用オードブルセット



- 生抜きにぎり・助六盛
- オードブル盛
- 串揚・ディップソース2種
- カルパッチョ
- 天婦羅盛
- フルーツ盛
- ローストビーフ
- 海老チリ
- 味噌汁

8~10名様用

25,000円(税別)



- 生抜きにぎり・助六盛
- オードブル盛
- 串揚・ディップソース2種
- カルパッチョ
- 天婦羅盛
- フルーツ盛
- 味噌汁

8~10名様用

20,000円(税別)



- 助六盛
- 蒸し物
- 揚物盛
- フルーツ盛
- オードブル大皿盛
- 皿盛2種
- 味噌汁

5~6名様用

15,000円(税別)

※上記3種、+5,000円で生寿司に変更可能です。その他、ご希望・ご予算に応じてご相談ください。
 ※尚、通夜会食のみの場合、奉仕料を申し受けます。

※季節や仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。※会場により使用する器が一部変更になる場合がございます。

オプション料理

趣向を凝らした逸品で格別なおもてなしを

※ご注文は2日前より承ります



上質な和牛と朴葉の香り、菜味噌の香ばしさが絶妙な一品です。

和牛朴葉味噌焼き

単品 2,200円(税別)



甘辛のかえしに、和牛の程良い脂と旨みが絶妙。とろける食感をお楽しみください。

和牛すき鍋

単品 2,000円(税別)



口に入れた瞬間、フォアグラの芳醇な香りが広がる茶碗蒸しとなっております。ぜひご賞味ください。

フォアグラ茶碗蒸し

単品 1,000円(税別)

お子様膳



対象年齢：小学生以上～

- お持ち帰り用折膳でのご提供も可能です。
- +600円で茶碗蒸しをお付けできます。

お子様膳
3,000円(税別)



対象年齢：6歳以下

- パスタをピラフに変更することができます。
- お持ち帰り用折膳でのご提供も可能です。
- +600円で茶碗蒸しをお付けできます。

お子様膳
1,500円(税別)

※季節や仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。※会場により使用する器が一部変更になる場合がございます。

祝い膳



¥ 9,000 (税別)



¥ 7,000 (税別)

※季節や仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。
※会場により、使用する器が一部変更になる場合がございます。

単品：赤飯 ¥400

丸勝会館 TEL (022) 367-5300

祝い折詰



¥ 4,000 (税別)



¥ 3,000 (税別)

※季節や仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

単品：赤飯 ¥400

丸勝会館 TEL (022) 367-5300

お食い初め料理



¥2,000(税別)

* 写真は男の子用の器です。
女の子用の器もご用意しております。

※別料金で焼き鯛のご注文も承っております

(株)丸勝会館

塩竈市白萩町3-25

TEL (022) 367-5300