

和食処「楽楽」

営業時間：18：00～24：00

(ラストオーダー23：30)



和食処「楽楽」では地元産の食材にこだわり、旬の味覚を皆様にご提供いたしております。

地元産食材がメインの店長おすすめ季節のお鍋料理の他に、定食、一品料理、ごはん・麺類、と幅広くご用意いたしておりますので、ご夕食のご予約をされていないお客様、ご夕食後の2次会・3次会でご利用のお客様、それぞれ皆様に合ったスタイルでご利用いただけます。

また、米どころ宮城の美味しい地酒も豊富に取り揃えておりますので、ご夕食時にお料理と共に・・・ご夕食後にちょっと一杯・・・。2次会・3次会で親しい仲間と愉しく飲み交わす・・・。などこちらも皆様に合ったスタイルで宮城の地酒を味わっていただけます。

ルームサービスも承っておりますので、お部屋でゆっくりと一品料理や地酒をお楽しみいただくこともできます。



冬の「楽楽」鍋。

「牡蠣鍋」

松島の冬の味覚といえば、言わずと知れた「牡蠣」！の旬が到来です。楽楽で使用している牡蠣は、奥松島の豊かな自然環境の中で育てた高橋洋さん(長石商店)の牡蠣です。鍋に使用する調理長秘伝の牡蠣鍋味噌との相性も抜群の牡蠣鍋は他では味わうことのできない美味しさです。ぜひお楽しみ下さい。



■楽楽特製「かき鍋」 うどん付き
1人前 1,300円(税別)
※一人前からご注文できます。

★冬のお勧め牡蠣料理

◇かきフライ 900円(税別)

◇かきのチヂミ 900円(税別)

◇かきのカンカン焼き 1,890円(税別)



こちらもおススメ「仙台せり鍋」

宮城・仙台の冬～春にかけて、定番グルメとして最近全国的に知られるようになってきたものに「せり鍋」があります。

せり(芹)は春の七草のひとつに数えられている野菜で、実は宮城県のを産する生産量は”全国一位”を誇り、宮城県の特産野菜のひとつなんです。なかでも仙台近郊の名取市で生産されるせりは「仙台せり」と呼ばれています。

仙台せり鍋は、せりを根っこの部分までたっぷりに入れて食べるのが特徴です。楽楽特製の「仙台せり鍋」を、宮城の地酒と共にぜひお楽しみくださいませ。

■ご当地グルメ!「仙台せり鍋」 そば付き
1人前 1,300円(税別)
※一人前からご注文できます。



楽楽のお食事。

お食事セットメニュー。

お刺身定食 1,760円(税別)

天ぷら定食 1,490円(税別)

牛タン定食 2,130円(税別)

焼き魚定食 1,390円(税別)

*全ての定食に「小鍋」「小鉢」「ご飯・お新香」「デザート」が付いています。

地酒まつり。

宮城の地酒 各種

楽楽では宮城の地酒まつりを開催しております。宮城のワインや宮城限定ウイスキー・世界一の日本酒・店長が厳選した地酒を多数ご用意いたしております。

利き酒セット 1,300円(税別)

仲居お勧め本日の地酒 650円(税別)～



宮城の日本酒。

東北を発祥とする南部杜氏の酒づくりは“端麗辛口”を特徴とします。厳しい東北の冬が育んだ低温長期発酵の技術が、端麗で辛口の酒を生みだし、それがいま、日本酒の味の主流をつくり出しています。宮城には20を超える蔵元があり、それぞれの土地で酒造りに励んでいます。

大崎「伯楽星」特別純米酒

仙台「戦勝政宗」純米大吟醸酒

石巻「墨廻江」特別純米酒

塩釜「浦霞禅」純米吟醸酒

その他、店長がセレクトした宮城の日本酒を取り揃えております。宮城のお料理とともにお楽しみください。

おすすめ、逸品料理。

楽楽では、「宮城の旨いもの料理」「松島とまと料理」「楽楽の旨いもの料理」「お手軽麺類」「三陸産お刺身」などもご用意して、皆様のお越しをお待ちしております。