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愉しみいただくこともできます。









冬の「楽楽鍋」。

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「仙台せり鍋」。 仙台せり鍋は、せりを根っこの部分までたっぷりと入れ て食べるのが特徴です。楽楽特製の「仙台せり鍋」は、 仙台せりと相性の良い鴨または松島名物牡蠣と共にお 召し上がりいただけます。

■ご当地グルメ!「仙台せり鍋」 そば付き ※ 鴨 or 牡蠣 からお選びください。

1人前 1,300円(税別) ※一人前からご注文できます。

■「仙台せり鍋」コース料理 ※ 鴨 or 牡蠣 からお選びください。 1人前 3,000円(税別) ※一人前からご注文できます。

お鍋に前菜、お造り、 季節の一品などがセットになった お得なコース料理です。





楽楽のお食事。

宮城のうまいもの お食事セット。

が付いたお得なセットメニューです。

牛タン定食	2,130 円(税別)
金華さば定食	1,480 円(税別)
牡蠣フライ定食	1,390 円(税別)
*全ての定食に「小鍋」「小鉢」「ご飯・お新香」「デザート」	

今が旬!冬の逸品。

松島といえば牡蠣!宮城の牡蠣は旨味 が濃厚。地元宮城産・東松島の牡蠣をお 愉しみください。

■牡蠣のカンカン焼き 1,890 円(別) 特産の牡蠣を缶に入れ豪快に蒸し焼き。 塩気を含んだ蒸気で蒸しあげ旨味も倍 増。特製タレと薬味で召し上がれ。

こちらもおススメ!



■**牡蠣の潮汁** 700 円(別)

■牡蠣と豆腐の昆布酒蒸し 950円(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。

白石「蔵王K」 純米酒 (蔵王酒造) 仙台「献 KEN」 純米吟醸酒 (勝山酒造) 大崎「あたごのまつ」純米酒 (新澤醸造店) 塩釜「浦霞禅」 純米吟醸酒 (浦霞酒造元)

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、「海の幸逸品」「宮城野菜逸品」「地物天ぷら」「松 島産直とまと料理」「お手軽麺類」「宮城の酒の肴」「餃子・牛 すじ煮込み等 楽楽うまいもの」などもご用意して、皆様のお 越しをお待ちしております。

