

# 和食処「楽楽」

営業時間：18：00～22：00

（ラストオーダー21：30）



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、御膳、一品料理、麺類などをご用意いたしておりますので、ビジネスでご利用のお客様やご到着が遅めのお客様など、ご夕食無しのプランでご予約のお客様に大変オススメです。

また、米どころ宮城の美味しい地酒も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次会で親しい仲間と愉しく飲み交わす・・・、など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。

**※ 和食処「楽楽」では、お客様に安心してお食事をお楽しみいただけますよう、感染症対策として、スタッフのマスク着用、アルコール消毒剤の設置、3密を避けた席配置、こまめな換気、などの対策を行っております。**

和食処 **楽楽** Japanese Restaurant  
RAKU RAKU



## 秋の「楽楽鍋」。

1階和食処「楽楽」では、旬の宮城県産の食材を使った季節の鍋料理をご提供しています。

9月からの秋のお鍋は、「日高見牛」を使用した「日高見牛の芋煮鍋」です。



岩手県から宮城県北を流れる北上川の古い呼び名である「日高見」。

その北上川流域の豊かな自然環境のもと、ゆっくりと大切に育てられた日高見牛は、脂肪がまるでマカダミアナッツのような香ばしさを持つのが特徴です。

あっさりとしていながら深い味わいのある飽きのこない食味が、宮城山形の秋の郷土料理「芋煮鍋」と相性抜群です。毎年大好評の「日高見牛の芋煮鍋」をぜひ皆様もご賞味くださいませ。

■「日高見牛の芋煮鍋」うどん付き 1人前 1,300円(税別)  
1人前 1,300円(税別) ※具材の追加も可能です(有料)

■「日高見牛の芋煮鍋」コース料理 1人前 3,000円(税別)  
(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。

■楽楽御膳 2,700円(税別)  
「牛タン」「金華さば」「小鍋」「小鉢」「お新香」「ご飯」「デザート」が付いたお得なセットメニューです。

## 今が旬！ 秋の逸品 🍁

■金華さば一夜干し塩焼き 1,020円(税別)

## オススメ1品料理

■いかの白醤油漬 750円(税別)  
■楽楽餃子 5個 390円(税別)  
■楽楽餃子 8個 585円(税別)  
■きゅうり一本漬 325円(税別)

## 麺類

■楽楽ラーメン 840円(税別)  
■チャーシュー麺 980円(税別)  
■ざる蕎麦 770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。

仲居お任せ お銚子 650円(税別)  
一ノ蔵 (本醸造) 300ml 1,100円(税別)  
四季の松島 (本醸造) 300ml 1,300円(税別)  
いやすこ (純米酒) 300ml 1,250円(税別)  
※松島産のひとめぼれを使用した、町内旅館・ホテルでしか飲めない地酒です。  
すず音 (発泡清酒) 300ml 1,850円(税別)  
浦霞禅 (純米吟醸酒) 720ml 5,200円(税別)

和食処 **楽楽** (Japanese Restaurant)  
RAKU RAKU