

和食処「楽楽」

通常営業時間 18:00～22:00(ラストオーダー21:30)

(※政府や自治体の要請・指示により営業時間が変更となる場合がございます。
その場合、HP 新着情報にて随時ご案内いたしますのでご確認くださいませ。)



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



春の「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。

今年の春のお鍋は、奥羽山脈の麓で育てられた宮城県産豚の中でも上質のお肉を厳選したしゃぶしゃぶです。

当店のしゃぶしゃぶは通常のしゃぶしゃぶとは違い、胡麻だれやポン酢ではなく、たっぷりのネギと特製和風つゆでいただくしゃぶしゃぶで、その相性は抜群で豚肉の旨さを余すことなく引き出します。

締めには、豚肉の旨みをたっぷりと含んだ和風つゆでお蕎麦をお召し上がりいただけます。

■つゆしゃぶ鍋 蕎麦付き

1人前 1,738円(税込)

■つゆしゃぶ鍋 コース料理

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。

1人前 4,400円(税込)



お店の中で牡蠣小屋気分♪

■牡蠣のカンカン焼き(6個) 2,310円(税込)

特産の牡蠣を缶に入れ豪快に直火で蒸し焼き。塩気を含んだ蒸気で蒸しあげ旨味も倍増。プリプリで濃厚な旨みを召し上がれ。



■さっくり牡蠣フライ(5個) 1,640円(税込 1,804円)

春のおススメ お飲み物。

「自然・IT・職人に磨きぬかれた食べる宝石ミガキイチゴ」は宮城県山元町で栽培された、上質な複数品種のイチゴの統一ブランドです。

「ミガキイチゴ・ガネット」は、このイチゴを原料とした、飲みきり缶(290ml グラス2杯分より少し多め)のスパークリングワインです。

ミガキイチゴの高級感のある味わいと香り、ちょっとした贅沢を味わってみませんか？

ミガキイチゴ・ガネット(赤・白)
各 1,760円(税込)



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(税込 715円)
一ノ蔵 (本醸造) 300ml	1,100円(税込 1,210円)
四季の松島 (本醸造) 300ml	1,300円(税込 1,430円)
いやすこ (純米酒) 300ml	1,300円(税込 1,430円)

※松島産のひとめぼれを使用、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(税込 2,035円)
浦霞禪 (純米吟醸酒) 720ml	5,200円(税込 5,720円)

宮城の名物 お食事セット。

- 仙台「牛タン焼き」定食 2,130円(税込 2,343円)
- 幻の「金華さば」定食 1,960円(税込 2,156円)
- さっくり「牡蠣フライ」定食 2,100円(税込 2,310円)

*全ての定食に「小鍋」「ご飯」「お新香」が付いたお得なセットメニューです。