

和食処「楽楽」

営業時間：18:00～24:00

(ラストオーダー23:30)

※行政からの指示により営業時間の短縮を行う場合もございます。



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。



冬の「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。12月からの冬のお鍋は、旬の「仙台せり」を使用した「仙台せり鍋」です。



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、せりの根っこ部分までたっぷり入っているので「葉」「茎」「根」それぞれ味と食感が楽しめるのが特徴です。春の七草として古くから親しまれているせりは、数少ない日本原産の野菜のひとつです。

独特の香り成分の中に体の発汗作用を促す働きをもち、栄養成分としてベータカロチン、ビタミンB₂、ビタミンC等を含んでおり、健胃、食用増進、解熱といった薬効もある食材です。



楽楽特製の「仙台せり鍋」は、仙台せりと相性の良い鴨肉と共にお召し上がりいただけます。

■「仙台せり鍋」 1人前 1,738円(税込)

※1人前からご注文可能です※具材の追加も可能です(有料)

■「仙台せり鍋」コース料理 1人前 4,400円(税込)

お鍋に前菜、お造り、季節の逸品などがセットになったお得なコース料理です。)

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ください。

■牡蠣のかんかん焼き(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。



■さっくりカキフライ(5個) 1,804円(込)

■牡蠣と豆腐と昆布の酒蒸し 1,408円(込)

宮城の名物 お食事セット。

■仙台「牛タン」定食 2,343円(税込)

■幻の「金華さば」定食 2,156円(税込)

■さっくり「牡蠣フライ」定食 2,310円(税別)

*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。

おすすめ お飲み物。

宮城県産高級ブランド「食べる宝石 ミガキイチゴ」を100%使用した飲みきり缶(290ml)のスパークリングワインです。

ミガキイチゴ・ガネット 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 715円(税込)

一ノ蔵 (本醸造) 300ml 1,210円(税込)

四季の松島 (本醸造) 300ml 1,430円(税込)

いやすこ (純米酒) 300ml 1,430円(税込)

※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 2,035円(税込)

浦霞禅 (純米吟醸酒) 720ml 5,720円(税込)



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