

# 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。



## 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。3月からの春のお鍋は、「伊豆沼豚」を使用した「伊豆沼豚のつゆしゃぶ鍋」です。



お肉は、宮城県北部登米市にある「佐竹ファーム」さんが飼育している「伊豆沼豚」を使用。

「伊豆沼豚」は、「しもふりレッド」を父に持つ豚です。

「佐竹ファーム」さんでは、ストレスを軽減した健康的な生産方式を大切にしています。

ミネラル、枯草菌などを添加した腸内環境を整えるこだわり飼料で健康的に育てています。

上質な肉づくりを追及してできた豚肉は臭みがなく、赤身が鮮やかで柔らかな肉質が特徴です。



こちらの上質な「伊豆沼豚」のお肉をサッとのお湯にくぐらせ、たっぷり添えられたシャキシャキのお野菜とともに、特製のつゆでお召上がりください。

■「伊豆沼豚のつゆしゃぶ鍋」 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)

■「伊豆沼豚のつゆしゃぶ鍋」コース料理 1人前 4,400円  
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。)

※どちらも一人前からご注文いただけます。

## おすすめ！牡蠣料理。

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

■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 春のお飲み物。

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