

# 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、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  Japanese Restaurant  
RAKU RAKU



## 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、せりの根っここの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B<sub>2</sub>、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 1,800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、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) 1,850円(税込)

■牡蠣と豆腐と昆布の酒蒸し 1,430円(税込)

## 宮城の名物 お食事セット。

■仙台「牛タン焼き」定食 3,300円(税込)

■幻の「金華そば」定食 2,750円(税込)

■さっくり「牡蠣フライ」定食 2,750円(税込)

\*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。

## オススメ1品料理。

■金貨そば一夜干し 1,700円(税込)

■定義山油揚げ 880円(税込)

■地鶏の天ぷら おろしポン酢 950円(税込)

■松島とまとサラダ 550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。

浦霞 禅 だるま(純米吟醸) 300ml 2,880円(税込)

雪の松島 超辛口(本醸造) 300ml 1,760円(税込)

いやすこ(純米酒) 300ml 1,540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 GALA(発泡純米酒) 375ml 4,950円(税込)

※グラスに注ぐと涼しげな泡が立ち上がるシャンパンのようなど越しです

戦勝 政宗(純米大吟醸) 盛切 1,760円(税込)

日高見 弥助(純米吟醸) 盛切 1,100円(税込)

梅酒ひめぜん ロック/ストレート グラス 690円(税込)

※一ノ蔵酒造の梅酒です。県内産梅100%使用。

