

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。

和食処 楽楽 Japanese Restaurant
RAKU RAKU



初夏の「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。

春の鍋料理は、豚肉と野菜を使用した

「伊豆沼豚 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」のお肉をサツとお湯にくぐらせ、たっぷり添えられたシャキシャキのお野菜とともに、特製のつゆでお召し上がりください。

■伊豆沼豚つゆしゃぶ鍋 1人前 1,800円(税込)

■伊豆沼豚つゆしゃぶ鍋 コース料理 1人前 4,400円(税込)

お鍋に前菜、お造り、季節の一品などがセットになった

お得なコース料理です。



夜はメパフェ！

当店オリジナル「夜☆パフェ」

塩竈の藻塩を使った「藻塩アイス」

ぷるるん「わらび餅」

季節のフルーツ

を盛り合わせたこれからの季節にぴったりの涼しげなデザートです。

■楽♥(らぶ)パフェ 880円(税込)

オススメ1品料理。

■金華さば一夜干し 1,700円(税込)

■定義山油揚げ 800円(税込)

■牡蠣のカンカン焼き6個 2,310円(税込)

■さっくり牡蠣フライ5個 1,850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「金華さば」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。



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。

爛酒 四季の松島(本醸造) 小徳利 700円(税込)

浦霞 禅 だるま(純米吟醸) 300ml 2,880円(税込)

雪の松島 超辛口+20(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(スパークリング純米酒) 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ドライ感が特徴

おすすめ

一ノ蔵 ひめぜん梅(リキュール) 300ml 2,200円(税込)

※一ノ蔵酒造の梅酒です。県内蔵王産梅100%使用した梅酒リキュール。

和食処 **楽楽** Japanese Restaurant
RAKU RAKU