

# 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



## 秋の「楽楽の旬鍋」。

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。

9月からの秋のお鍋は、「日高見牛」を使用した「日高見牛の芋煮鍋」です。



岩手県から宮城県北を流れる北上川の古い呼び名である「日高見」。

その北上川流域の豊かな自然環境のもと、ゆっくりと大切に育てられた日高見牛は、脂肪がまるでマカダミアナッツのような香ばしさを持つのが特徴です。

あっさりとしていながら深い味わいのある飽きのこない食味が、宮城山形の秋の郷土料理「芋煮鍋」と相性抜群です。

もう一つの主役「里芋」は粘りが強く味がしっかりしており、日高見牛の旨味も加わったつゆがたっぷりとしみ込んでいます。

毎年大好評の「日高見牛の芋煮鍋」をぜひ皆様もご賞味くださいませ。

■「日高見牛の芋煮鍋」 1人前 1,800円(税込)

■「日高見牛の芋煮鍋」コース料理 1人前 4,400円(税込)  
(お鍋に前菜、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。)

## 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。

## 東北 海からの贈りもの。

- 幻の金華さば一夜干し 1,700円(税込)

## 松島といえば、やっぱり牡蠣。

- 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)
- 牡蠣と豆腐と昆布の酒蒸し 1,430円(税込)

## 楽楽の焼きめし。

松島の食の名物といえば「牡蠣」が有名ですが、実は「あなご」も牡蠣と並んで松島を代表する名産品です。

当ホテルのあなご焼きめしでは、まずは炊き立てほかほかをそのまま、次に味変で薬味を乗せて、最後に残ったご飯のおこげを出汁茶漬けで、お楽しみいただけます。

- 「あなご焼きめしセット」1人前 1,600円(税込)

※薬味、お茶漬けがセットです

## 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。

- ZAO (純米酒・120mlグラス) 980円込
- 水鳥記 (超辛口純米酒・120mlグラス) 1,200円込
- 戦勝政宗 (純米大吟醸酒・140ml盛切) 1,760円込
- 日高見 弥助 (純米吟醸・140ml盛切) 1,100円込
- 蒼天伝 (特別純米酒・140ml盛切) 990円込
- いやすこ (特別純米酒・300ml瓶) 1,540円込

※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 (発泡純米酒・375ml瓶) 4,950円込

※グラスに注ぐと涼げな泡が立ち上がるシャンパンのようなど越しです

- 一ノ蔵 ひめぜん (梅酒・300ml瓶) 2,200円込

※一ノ蔵酒造の梅酒です。県内産梅100%使用。

