

ご結婚式のお料理を手がける

シェフこだわりの特別メニュー



オータム
Autumn

パーティー プラン
Party Plan

2024.09.01 Sun ▶ 2024.11.30 Sat

Special Course Menu



選べる 4 種

¥ 5,000course ~

Free Drink Menu



選べる 3 種

¥ 2,000course ~

Special Course Menu

日本料理・フランス料理・中国料理 ￥10,000 Course (￥11,000 税込)

- ◆ 至極の前菜
- ◆ ズワイ蟹と白菜、キノコのふんわり卵スープ
- ◆ 市場厳選 御造り三種
- ◆ 牛ロース低温ロースト ～爽やかな香りのグリーンペッパーソース～
- ◆ 帆立貝柱のフカヒレ餡掛け
- ◆ 鯛茶漬け / お新香
- ◆ おすすめデザート & 珈琲

日本料理・フランス料理・中国料理 ￥6,000 Course (￥6,600 税込)

- ◆ 森林鶏のサラダ仕立て ～トンナートソース～
- ◆ 秋鮭と茄子の中華南蛮
- ◆ 豚フィレ肉のコンフィ ～粒マスタードソース～
- ◆ 海老チリソース
- ◆ きのこの炊き込みご飯 / お吸物 / お新香
- ◆ プチデザート

日本料理・フランス料理・中国料理 ￥8,000 Course (￥8,800 税込)

- ◆ 蔵王産クリームチーズとドライフルーツのセルクル仕立て
プロシュートのアンサンブル
- ◆ フカヒレとえのきの淡雪スープ
- ◆ 牛タン ア・ラ・モード
- ◆ 鰻の老酒香り辛味炒め
- ◆ シェフの気まぐれ海鮮丼 / お吸物
- ◆ おすすめデザート & 珈琲

日本料理・フランス料理・中国料理 ￥5,000 Course (￥5,500 税込)

- ◆ 鴨スモークと野菜のマセドアンサラダ
- ◆ 秋の味覚三種 甘醤油餡
- ◆ チキンときのこの白ワイン煮
- ◆ 白身魚の老酒炒め
- ◆ なめこおろし蕎麦
- ◆ プチデザート

・お料理追加など、ご要望あればご相談ください。
・仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

Free Drink Menu

全 8 種 ￥2,000 Course

(￥2,200 税込)

- ◆ ビール
- ◆ 日本酒
- ◆ ウイスキー
- ◆ 芋焼酎 / 麦焼酎
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ウーロン茶
- ◆ アップルジュース

全 16 種 ￥2,500 Course

(￥2,750 税込)

- ◆ ビール
- ◆ 日本酒
- ◆ ウイスキー
- ◆ 芋焼酎 / 麦焼酎
- ◆ カクテルサワー 5 種
- ◆ ワイン (赤 / 白)
- ◆ スパークリングワイン
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ウーロン茶
- ◆ ジュース
・アップル
・グレープフルーツ

全 21 種 ￥3,000 Course

(￥3,300 税込)

- ◆ ビール
- ◆ 日本酒
- ◆ ウイスキー
- ◆ 芋焼酎 / 麦焼酎
- ◆ カクテルサワー 7 種
- ◆ ワイン (赤 / 白)
- ◆ スパークリングワイン
- ◆ 梅酒
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ウーロン茶
- ◆ ジュース
・アップル
・グレープフルーツ
・コーラ
・ジンジャーエール
- ◆ シャンパン (乾杯用)

・宮城の地酒等フリードリンク外のドリンクは、別途ご予算に応じてご準備させていただきます。
お気軽にご相談くださいませ。

Order Bridal
PALACE HEIAN

〒980-0014 仙台市青葉区本町 1-2-2 営業時間 11:00 ~ 19:00 (土・日・祝は 9:00 ~)

お申込み・お問合せは TEL : 022-265-5111 / mail : palace-hojin@heian-sendai.co.jp

●表示価格は全てサービス料込です。
●上記プランは 2024 年 9 月 ~ 2024 年 11 月末迄の期間でご利用いただけます。
●ビュッフェ料理承ります。お気軽にご相談ください。
※当館では行政の指導の下「飲酒運転根絶」の取り組みを強化しております。
お酒を嗜まれる方は運転をお控えくださいますようお願い致します。