

Autumn Party Plan

[9月～11月]



Special Course Menu

※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

〈フレンチ〉 ¥15,000 Course (¥16,500税込)

- ◆ サーモンの香草マリネ 季節野菜の彩りピューレ
- ◆ 芳醇マッシュルームのポターージュ
- ◆ パン 2 種
- ◆ 真鯛と帆立ムースのパイ包み焼き ～ソース プールブラン～
- ◆ 国産牛フィレ肉のステーキ ～ソース ポワブルベール～
- ◆ ショコラムースと季節果実 クレームブリュレ&珈琲

〈和洋中折衷〉 ¥10,000 Course (¥11,000税込)

- ◆ 4 種のオードブルバリエ
- ◆ 真鯛の中華清蒸 ～特製焦がし葱醤油味～
- ◆ ローストビーフ 温野菜添え ～ピリ辛ハーブのグリーンソース～
- ◆ 中華風豚角煮と蒸しパン
- ◆ 握り寿司四貫 / お吸物
- ◆ おすすめデザート&珈琲

〈和洋中折衷〉 ¥8,000 Course (¥8,800税込)

- ◆ 3 種のオードブルバリエ
- ◆ 三元豚の黒酢酢豚
- ◆ プッフ ブルギニョン ノワール仕立て
- ◆ 大海老と卵入りチリソース煮
- ◆ 握り寿司三貫 / お吸物
- ◆ おすすめデザート&珈琲

〈和洋中折衷〉 ¥6,000 Course (¥6,600税込)

- ◆ 鯉の瞬間フリット 秋茄子マリネと共に
- ◆ 厚切り豚バラ肉の豪快回鍋肉
- ◆ 蓮根となめらかマッシュのミートパイ
- ◆ 秋刀魚の竜田揚げ ～香味油淋ソース～
- ◆ 栗香る秋の炊き込み御飯 / お新香 / お吸物
- ◆ ふじ林檎のムース

Free Drink Menu

※東北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

〈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)

〈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 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

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 2026 年 9 月～ 2026 年 11 月末迄の期間でご利用いただけます。

●ピ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。