

# 宴会ドリンクプラン

BANQUET DRINK PLAN

お料理やご予算に合わせたドリンクをご用意しております。

## フリードリンクプラン

SPECIAL スペシャル ¥4,000	PLATINUM プラチナ ¥3,500	PREMIER プレミア ¥3,000	STANDARD スタンダード ¥2,500
ビール・ノンアルコールビール・麦焼酎・ジン・レモンサワー・ジュース・ウーロン茶・炭酸水			
<small>枠内のドリンクアイテムは全てのプランに含まれております。</small>			
<b>全アイテム</b> お楽しみいただけます	<b>3アイテム</b> チョイス	<b>2アイテム</b> チョイス	<b>1アイテム</b> チョイス
芋焼酎 ホテルメトロポリタン仙台 プライベートブランド ウイスキー 日本酒一ノ蔵(本醸造) 赤ワイン/白ワイン 梅酒 紹興酒 カクテル/ノンアルコール スパークリングワイン	芋焼酎 ホテルメトロポリタン仙台 プライベートブランド ウイスキー 日本酒一ノ蔵(本醸造) 赤ワイン/白ワイン 梅酒 紹興酒 カクテル/ノンアルコール	芋焼酎 ウイスキー 日本酒一ノ蔵(本醸造) 赤ワイン/白ワイン 梅酒 紹興酒 カクテル/ノンアルコール	芋焼酎 ウイスキー 日本酒一ノ蔵(本醸造) 赤ワイン/白ワイン 梅酒 紹興酒 カクテル/ノンアルコール
・お一人様 プラス¥253で 銘柄(プレモル・エビス・熟撰など)へ変更いたします。 ・フリードリンクプランは2時間までとなります。		・4,000円飲み放題をご選択いただいたお客様に限り 1名あたり+500円にて日本酒またはウイスキーのグレードアップ (日本酒は地酒、ウイスキーはオールドバーへ変更)	

## アラカルト

ビール	¥1,074	赤・白ワイン	¥6,325~
プレミアムビール	¥1,201	カクテル	¥885
ノンアルコールビール	¥821	シャンパン	¥16,445
日本酒 一ノ蔵 (一合瓶)	¥885	スパークリングワイン	¥6,325~
日本酒 (四合瓶)	¥7,590~	ノンアルコールカクテル	¥632
日本酒 (一升瓶)	¥15,180	ノンアルコールスパークリングワイン	¥4,427
紹興酒	¥4,427	ジュース	¥632~
ウイスキー	¥13,915~	ウーロン茶	¥632~
麦焼酎	¥4,427	炭酸水	¥253
芋焼酎	¥6,325	梅酒	¥4,427
レモンサワーの素	¥4,427	鏡開き	¥75,900~
ジン	¥4,427		

## 宮城・東北の地酒とワイン

四季の変化がはっきりとした東北の豊かな自然環境が育む、お米とぶどう。東北に点在する酒蔵とワイナリーでは、その土地ならではの気候や風土、文化を生かした酒造りが行われておりバラエティに豊かな日本酒やワインが生み出されています。

宮城の地酒コーナー	一升 6本	¥75,900
東北の地酒コーナー	四合 6本	¥37,950
東北のワインコーナー	6本	¥37,950



※銘柄はホテルにお任せください。

※表示金額には、税金・サービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。 ※旬の食材の為、入荷状況により内容が変わる場合がございます。  
 ※人数変更は開催日の3日前までとさせていただきます。 ※既定の会場使用料、設備料がかかります。 ※お取消料についてホームページ内の宴会催事規約をご覧ください。

杜の都・仙台の玄関口「仙台駅」に近くビジネスはもちろん観光の拠点に最適です。



ご予約  
お問い合わせ

ホテルメトロポリタン仙台 営業部 9:30a.m. - 6:00p.m.  
 TEL 022-267-2245 (ダイヤルイン)  
 〒980-8477仙台市青葉区中央一丁目1番1号



# BANQUET PLAN

METROPOLITAN  
SENDAI  
CUISINE

2024 2025  
12.1 Sun - 2.28 Fri



# BANQUET PLAN

## 選べる10種類のコース

料理長が厳選した食材と調理法にこだわった10種類のコースからお好みに合わせてお選びいただけます。

ごゆっくりとお料理を楽しんでいただけるように  
一皿一皿に心を込めたコース仕立ての多彩なメニューをご提供いたします。

### ¥13,000 折衷コース

#### 日本料理・フランス料理・中国料理折衷

ジャンボンの香草クレープロール

本鮪 蟹しゃぶしゃぶ 鱈昆布メ 牡丹海老  
旬菜 メ物

三陸産鮑の柔らかオイスター煮込み

琥珀ジュレ和え冬づくし  
イセエビ 鱈菊 鯛 いくら 黄身おろし  
酢橘 野菜 自家製ぼん酢

石巻産穴子の四川甜醬ソース 山椒の香り

国産牛サーロインのロースト  
アッシュパルマンティのクロメスキと温野菜添え  
赤ワインソース

三つ巴鞍掛け寿司  
鱈 鯛 烏賊 一文字鮪 季節野菜  
酒粕汁 冬野菜

ショコラとトンカのガトー アグリウム仕立て  
バニラアイス添え

コーヒー



※写真はイメージです

#### オプション



お子様料理 1名様 ¥3,795～  
※写真はイメージです



デザート・フルーツコーナー 30名様 ¥56,925～  
※写真はイメージです

### ¥11,000 折衷コース

#### 日本料理・中国料理折衷

数の子土佐漬け ずわい蟹酒盗和え 甘海老琥珀和え  
からすみ大根 牡蠣酒蒸しぼん酢和え

鱈 鮪 鯛 旬菜 芽物

大エビのチリソース 彩り野菜添え

米茄子田楽煮穴子炙り焼き  
赤蒟蒻辛子添え カリフラワー甘酢漬け 彩り辣非

日高見牛のロースト XO醬ソース

あふれ寿司  
鮪たたき ほぐし貝柱 いくら  
仙台味噌焼

なめらか杏仁豆腐 柚子ソース  
季節のフルーツ盛り合わせ

#### 日本料理・フランス料理折衷

森林どりのテリソース  
カブとミニリーフのサラダ添え  
ココナッツパイスソースとヴェールソース

せり焼  
合鴨柔らか煮 芹 舞茸 順才 柚子

鱈 鮪 鯛 旬菜 芽物

鰻東寺蒸し  
生湯葉 鰻蒲焼き 焼鯛 海老 ふかひれ  
銀杏 美味餡 生姜

パイで包んだ国産牛と牛タンのドーブ  
ポレンタと温野菜のガトー仕立て

あふれ寿司  
鮪たたき ほぐし貝柱 いくら  
仙台味噌焼

赤い果実のムース、スープ仕立て  
バニラアイス添え

コーヒー

#### フランス料理・中国料理折衷

森林どりのテリソース カブとミニリーフのサラダ添え  
ココナッツパイスソースとヴェールソース

気仙沼ふかひれ 森林どりの蒸しスープ

帆立貝 紋甲イカ 黄韭の老酒炒め

大エビのチリソース 彩り野菜添え

パイで包んだ国産牛と牛タンのドーブ  
ポレンタと温野菜のガトー仕立て

スワイ蟹チャーハン

赤い果実のムース、スープ仕立て  
バニラアイス添え

コーヒー

### ¥10,000 コース

#### 日本料理

<前菜>  
数の子土佐漬け ずわい蟹酒盗和え 甘海老琥珀和え  
からすみ大根 牡蠣酒蒸しぼん酢和え

<御椀>  
せり焼  
鶏つくね 芹 白木耳 順才 黒七味

<御造り>  
鱈 鮪 鯛 旬菜 芽物

<煮物>  
鰻東寺蒸し  
生湯葉 鰻蒲焼き 焼鯛 海老 ふかひれ  
銀杏 美味餡 生姜

<焼物>  
銀鱈照り焼き 蕃茄味噌  
赤蒟蒻辛子添え カリフラワー甘酢漬け ひしほ胡瓜

<酢物>  
炙り海老 鰻塩焼き 松笠烏賊  
季節野菜 ぼん酢

<食事>  
あふれ寿司 鮪たたき ほぐし貝柱 いくら  
仙台味噌焼

<デザート>  
季節の盛り合わせ

#### 中国料理

冷菜五種盛り合わせ

森林どりと季節野菜の蒸しスープ

帆立貝のXO醬炒め

北京ダック  
スワイ蟹爪のエスニックパウダー仕立て

日高見牛の中国風パーベキューソース

大エビのチリソース 彩り野菜添え

鮪入り福建式五日チャーハン

なめらか杏仁豆腐 南瓜ソース  
季節のフルーツ盛り合わせ

#### フランス料理

スモークトラウトとほうれん草のクレープロール

魚介類のブレッセテリソース  
フレッシュフロマージュときたあかりのビュレ  
エディブルフラワーとディジョンマスタード

森林どりのムースとトリュフ風味のクレシー

天然酵母パン2種  
セリアル・カンパーニュ パター

甘鯛の松笠焼き  
ちじみほうれん草のヴァブールと焼きリゾット添え  
キャビア入り白ワインソース

国産牛サーロインのロースト  
アッシュパルマンティのクロメスキと温野菜添え  
赤ワインソース

ショコラとトンカのガトー アグリウム仕立て  
バニラアイス添え

コーヒー

### ¥7,500 コース

#### 日本料理

<前菜>  
海鮮宝石和え  
ほぐし蟹 河豚たたき つぶ貝 蛸  
ますこ 季節野菜

<御椀>  
せり焼  
鶏つくね 芹 白木耳 順才 黒七味

<御造り>  
鱈 鯛 赤海老 旬菜 芽物

<煮物>  
穴子東寺蒸し  
生湯葉 煮穴子 帆立 海老 銀杏 美味餡 生姜

<焼物>  
銀鱈照り焼き 蕃茄味噌  
赤蒟蒻辛子添え カリフラワー甘酢漬け ひしほ胡瓜

<食事>  
冷製五目蕎麦  
しらす 出汁巻き玉子 いくら なめこ  
大根おろし 浅葱 だしつゆ

<デザート>  
季節の盛り合わせ

#### 中国料理

冷菜四種盛り合わせ

気仙沼ふかひれ ずわい蟹のスープ

真鯛の蒸しもの トーチソース

日高見牛のオイスター炒め (大皿盛り)

エビのチリソース (大皿盛り)

豚肉とニラチャーハン

なめらか杏仁豆腐 柚子ソース  
中国菓子

#### フランス料理

宮城県産タコとジャガイモのパプリカ風味

森林どりのテリソース  
カブとミニリーフのサラダ添え  
ココナッツパイスソースとヴェールソース

ヒツ森きのこと小エビのロワイヤル

天然酵母パン カンパーニュ パター

鱈のレモンとローズマリー風味  
ラタトゥイユとオリーブオイル

パイで包んだ国産牛と牛タンのドーブ  
ポレンタと温野菜のガトー仕立て

赤い果実のムース、スープ仕立て  
バニラアイス添え

コーヒー