



2019.3/17sun. 4/21sun.

【月1限定◆選べるフェア】

90分相談×模擬挙式×無料コース試食会

月に1度のスペシャルフェアは、90分相談・模擬挙式・無料コース試食から  
気になる内容を選んで参加いただけます。  
短時間でもしっかり相談・見学できるのが人気！  
部によって開催内容が異なるので、詳しくはWEBでご確認ください。



先着5組限定

シェフこだわりの婚礼料理試食会

3/10Sun. 4/14Sun.

素材にこだわるホテルメトロポリタン仙台の婚礼メニューを食べられる限定フェア！無料で参加できるので、大人気。5組限定のフェアのため早めのご予約を。



お友達をご紹介ください

ホテルメトロポリタン仙台で挙式をされたお客様から結婚を考えているご親族様やご友人をご紹介いただき、めでたくご成約となると、ご紹介いただいたお客様にご結婚されるおふたりに素敵な特典をプレゼントいたします。

※詳細はお問い合わせください。

ホテルメトロポリタン仙台 検索 婚活予約 TEL 022-267-2247 (ダイヤルイン)



日本酒を愉しむ会

日本料理・鉄板焼「はや瀬」では、年4回、宮城の酒蔵からゲストを招き、選りすぐりの地酒と木村浩一料理長が手がける日本料理のマッチングを楽しむイベントを開催する予定です。蔵元が語る貴重なエピソードトークとともに、日本酒と料理の素晴らしい取り合わせを、ぜひ体感してください。

■日時/4月24日(水)

■酒造/一ノ蔵(大崎市)

お一人様 12,000円

※要予約 ※写真はイメージです。  
◎ご予約・お問い合わせ  
【日本料理・鉄板焼 はや瀬】 TEL 022-267-2143 (ダイヤルイン)



限定20名様



White Day Gift  
マカロンと  
NINA'S flavor tea  
パティシエ特製の色とりどりのマカロンとマリー・アントワネットをイメージした香り高いセイロンティーをベースにヴェルサイユ王立菜園のバラとリンゴをブレンドしたニナス紅茶を詰め合わせたプレミアムなセットです。大切な方へ想いを伝えるホワイトデーのギフトにどうぞ。

セット 1,740円  
マカロン単品 1,200円

※ご予約締切日 3月10日(日)  
※お渡し日 3月11日(月)～14日(木) 11:00a.m.～7:00p.m.

夜桜の心意気を一杯のグラスに。

ジャパニーズクラフトジンROKUをベースに、クランベリージュースと桜シロップを注ぎ、ロックグラスの水面に可愛らしい桜花を浮かべた「酔桜～Yozakura～」。



マンズリーボトル  
・ロイヤルハウスホルド  
グラス 3,000円  
ボトル 50,000円  
・ダルウィーニ15年  
グラス 1,300円  
ボトル 20,000円

マンズリーカクテル  
・酔桜～Yozakura～(左)  
1,500円  
・桜華～Ohka～(右)  
2,300円



Knights (1F)  
◎6:00 p.m.～11:00 p.m.

ホテルメトロポリタン仙台イースト・山形の情報はこちらから

HOTEL METROPOLITAN SENDAI EAST JR-EAST  
[ホームページ] <http://east.sendai.metropolitan.jp/>

HOTEL METROPOLITAN YAMAGATA JR-EAST  
[ホームページ] <http://yamagata.metropolitan.jp/>



〒980-8477 仙台市青葉区中央一丁目1番1号  
TEL 022-268-2525 (代)  
[E-mail] s-yoyaku@stbl.co.jp



[ホームページ] <http://sendai.metropolitan.jp/>

Metropolitan LIFE

旬の感動をお届けする情報誌【メトロポリタンライフ】

2019.3-4



ちょっと特別な  
自分になれる  
マイレストランへ。

ホテルメトロポリタン仙台2Fレストラン「セレンティ」が2019年2月15日にリニューアルオープンいたしました。

Serenity Restaurant & Café

これまで永くご愛顧いただいたホテルメトロポリタン仙台2階レストラン「セレンティ」は、新たな魅力を備えたレストランとして2月15日にリニューアルオープンいたしました。お客様にご提供するの、正統派のフランス料理に東北の食文化を融合させた新たなスタイル「仙台フレンチ」。

シャンパン特別価格《4月30日(火)まで》  
リニューアルオープンを記念し、ソムリエが厳選したシャンパンを特別価格にてご提供します。

※お問い合わせ・ご予約は2Fレストラン「セレンティ」TEL:022-267-2104 (ダイヤルイン)



Room  
カジュアルからフォーマルまで、お望みのままに。



Morning & Lunch  
デイトタイムもホテルメイドのおもてなしを。



Plan

シーンごとにお楽しみいただけるプランをご用意。

- ・接待プラン 6,000円～
- ・テーブルマナープラン 6,000円～ / 平日限定
- ・ワインコースプラン 6,000円～ / 平日限定
- ・御両家お顔合わせお祝いプラン 8,888円
- ・レディースプラン 3,300円～ / 6名様より平日ランチ限定

※上記プランは全て個室料金込み  
★その他多彩なプランをご用意しております。 ※要予約







ワインセレクション

ソムリエがセレクトしたシャンパーニュ1種類、白3種類赤3種類。ワインヴァーはもちろん、二次会のご利用などでお好みのワインと親しむ優雅なひとときをご堪能ください。



グラス 700円～  
ボトル 3,800円～



アフタヌーンティーセット

好評の「アフタヌーンティーセット」が、4月からさらにボリュームアップして登場。生チョコレートやマカロンなど色とりどりのスイーツはもちろん、季節の具材を挟んだサンドやキャヌなど、満足感たっぷりの3段仕立てとなっています。

お一人様 2,200円



- ◎生チョコレート&マカロン
- ◎季節のスイーツ
- ◎スコーン&ジャム
- ◎カンスとアロエのヨーグルト
- ◎季節のサンド&キャヌ
- ◎葉野菜のサラダ

※12:00noon～5:00p.m.  
※2019年4月1日(月)～4月30日(火)  
※写真は4月のメニュー

日本料理・鉄板焼 「はや瀬」 (2F)

中国料理 「桃李」 (2F)

Lobby Lounge Chaleur (1F)

Knights (1F)

TEL.022-267-2104 (ダイヤルイン)

TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)

TEL.022-268-2525 (代表)

【個室情報】

- ◎部屋数/3室 (4名様～10名様)
- ◎室 料/洋個室「鳳鳴」のみ 5,000円 (2時間)
- ◎室 料/昼・夜 5,000円 (2時間)

TEL.022-267-2145 (ダイヤルイン)

【個室情報】

- ◎部屋数/4室 (5名様～20名様)
- ◎室 料/洋個室「鳳鳴」のみ 5,000円 (2時間)
- ◎室 料/店舖へお問い合わせください。

TEL.022-268-2525 (代表)

【個室情報】

- ◎部屋数/1室 (6名様～10名様)
- ◎室 料/1時間 2,000円、2時間 3,000円
- ◎セットメニューもご注文の場合は2時間無料 (お一人様1個のご注文)

セレニティディナー ペアリングワイン付

セレニティ特製コンソメジュレで味わう角田産野田鴨と牛タンのパテや、芽吹き季節が香る真鯛と春野菜のナージュ仕立てなど、萌芽の喜びを一皿ごとに込めた3月。4月のコースは、小畑シェフが巨匠ジョエル・ロブション氏への畏敬を込めて手掛ける「三陸産帆立貝と蟹のラビオリ カリフラワーのパパロワとキャビア」を皮切りに、メインの牛肉のロティまで、素材への探究心を尽した味わいの数々をご堪能ください。

お一人様 10,000円 (料理のみ 7,000円)

※2019年3月1日(金)～4月30日(火)  
※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.  
※写真は3月のメニュー



アレンジカフェ カップ・ミエーレ

蜂蜜の風味を存分に楽しめる一杯。シナモンが心地良いアクセントに。

※2019年3月1日(金)～4月30日(火)  
※2:30p.m.～9:00p.m.

800円

プリフィクスディナー

バラエティ豊かな前菜12品、東北食材を贅沢に使った魚料理・肉料理12品から、お好みのメニューを自由に選んで楽しめるディナーコース。さらに追加料金でメインディッシュのアップグレードも可能です。デザートも各種用意しており、プラス300円でコーヒー、紅茶またはエスプレッソもお召し上がりいただけます。

お一人様 3,800円～

※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



3月 夢見月会席 [歓送迎会プラン]

あさりや芹、うるいなどみずみずしい味わいを集めた先付け。鮮魚のお造りには、柑橘ソースが爽やかな山菜のサラダ仕立てを添えました。さらに、海老と蒸しウニを添えて若布銘を注いだ筍の葛練りに、鱈の柚庵焼きと、この季節だからこそのうれしい味覚をどうぞ。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円

※2019年3月1日(金)～3日(日) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

ランチ膳 3月 花見月昼膳 お一人様 4,500円 4月 花茶事昼膳 お一人様 4,500円

料理長の妙な感性で季節ごとに趣向を凝らし、味覚の喜びを感じながら楽しい晚餐の時間を過ごせる膳料理。ランチ会席も、旬の彩り鮮やかな料理の数々が取り揃えられ、デザートまで存分に満喫できる献立となっています。

※2019年3月1日(金)～4月30日(火) ※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.

4月 花祭会席 [歓送迎会プラン]

山菜と蟹をフルーツの酸味が効いたソースで仕上げた先付けから始まり、豚角煮には、新ジャガを使った餡をたっぷりかけました。鱈の若筍焼きは、木の芽味噌の清々しい香りが食欲を誘います。

お一人様 7,500円

飲み物付き 10,000円

※2019年4月1日(月)～30日(火)  
※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

花見月昼膳

たっぷりの山菜と豚肉が入った沢煮肴で早春の息吹を。白焼きにした穴子でセロリをくるみ、さらに若布で巻いた煮物は、取り合わせの妙をお楽しみください。芳醇な香りが漂う桜鱈の甘酒焼きも絶品です。

お一人様 4,500円

※2019年3月1日(金)～3日(日)

※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.



翠玉 Suigyoku スイギョク

ネギの香味が絶妙に演出する上海煮込みのふかひれは、この時期にうれしい深い味わい。ソフトシェルシュリンプ独特のやわらかさと旨みを引き出す山椒塩炒めも、料理長の趣向が光る一皿です。脂のつた金目鯛は、一尾そのままの姿蒸しでご提供いたします。

お一人様 8,200円

※2019年3月1日(金)～4月30日(火) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

瑠璃 Ruri ルリ

閑上産のシラスが、独特の潮味を醸し出すふかひれスープ。北寄貝と甲イカの炒め物は、バジルの風味がより旨みを引き立てます。旬の白身魚とハマグリを使った蒸し物は、ふくよかな味わいのお豆ソースでお楽しみください。

お一人様 6,200円

※2019年3月1日(金)～4月30日(火)

※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

珊瑚 Sango サンゴ

エビとホタテ貝柱は、あっさり塩味炒めに。岩出山特産の伊達ざくらポークは、梅の酸味を利かせ、春の香りを感ずる柔らかく煮込みで仕立てました。

お一人様 4,200円

※2019年3月1日(金)～4月30日(火)

※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.

