



2019.5/19sun. 6/23sun.

月1限定◆選べるフェア開催

【一部要予約・参加無料】

9:30a.m.・10:00a.m.・1:00p.m.・2:00p.m.・4:00p.m. [5部制]

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

5/6Mon. 6/2Sun.

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つたとご紹介いただいたお客様と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 YouTube Facebook Instagram 婚礼予約 TEL 022-267-2247 (ダイヤルイン)



レストラン「セレニティ」

C.V.N.E(クネ)トニー・バテット氏来仙 フランス料理とワインのマリアージュ

アランデュカス(ミシュラン三ツ星)などでソムリエやバイヤーとして活躍し、スペインリオハを代表するC.V.N.E(クネ)社の輸出責任者であるトニー・バテット氏を招き、リオハワインとセレニティディナーを楽しむイベントを開催いたします。伝統のワイン造りに関する数々のエピソードとともに、海を越えた極上のマリアージュをご堪能ください。

40名様
限定



Compañia Vinícola del Norte de España

■日時/6月27日(木) 受付6:30p.m.~ 開始7:00p.m.~
お一人様 10,000円

※要予約 ※写真はイメージです。◎ご予約・お問い合わせは 2F レストラン「セレニティ」 TEL 022-267-2104 (ダイヤルイン)

果実を頼張る 至福をグラスに。

ホワイトラムをベースに、ヨーグルトリキュールとマンゴージュースを注いだ「大人なマンゴージャス」。そして、フレッシュなメロンジュースを使い、美しいグリーンが印象的なメロンリキュール「ミドリ」と合わせ、炭酸水でアップした「大人なメロンソーダ」は、ホイップクリームをフロートし、一口含めば童心に帰る味わいです。



マンズリーカクテル

・大人なメロンソーダ(左) 1,500円
・大人なマンゴージャス(右) 1,500円



マンズリーボトル

・ハイランドパーク ヴァルクヌート(グラス) 1,300円(ボトル) 20,000円
ヴァルクヌートをベースにしたカクテル「ハイランド・グラス」 1,500円
・ハイランドパーク18年(グラス) 2,500円(ボトル) 30,000円
※バリエーションは100円となります。



Knights (1F)
◎6:00 p.m.~11:00 p.m.



〒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/>

[ホームページ] <http://sendai.metropolitan.jp/>
※記載の金額は、サービス料及び規定の税金を含めた総額表示です。

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】
2019.5-6



夏の訪れを告げる、流麗なほど越し。



◎中国料理 桃李「翡翠什景冷種セット」 2,800円
仙台雪菜を練り込んだ滋味たっぷりの翡翠麺、仙台牛のカルピヤ季節の野菜とともに楽しみなくさい。
※5月1日(水・祝)~9月16日(月・祝) ランチ11:00a.m.~2:30p.m.

Pick up

中国料理 桃李 工芸茶

■料金/お一人様各900円

◎茉莉仙女(まつりせんじょ) 写真左
◎カーネーション仙桃(せんとう) 写真右

◎ご予約・お問い合わせ TEL 022-267-2145 (ダイヤルイン)



見た目にも美しい
アートなジャスミン茶。

熱湯を注いだガラスのティーポットのなかで
まさに華開くように甘美な風味が生まれる「工芸茶」。
やさしいジャスミンの香りと味わいが楽しめる
2種類の工芸茶をご用意しました。





セレニティディナー ペアリングワイン付 **母の日プラン** **父の日プラン**

農林水産省の地理的表示保護制度(GI)に登録された「みやぎサーモン」を蒸し焼きにし、トマトの酸味が利いたソースで味わう一皿に、フェンネルとキノコの香りが食欲を誘う「えごま豚」のフィレ肉が楽しめる5月。6月のコースは、繊細なマゴチの身と押し麦を取り合わせ、後味爽やかなソースに浸した旬の味わいはもちろん、岩手県花巻市「石黒農場」のジュシーなほろほろ島の身に天使の海老を包んだメインディッシュが絶品です。

お一人様 10,000円(料理のみ 7,000円)
 ※2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m. ※写真は5月のメニュー

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。ワインラヴァーはもちろん、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

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、季節の食材を挟んだサンドやキッシュなど、満足感あふれる3段仕立ての「アフタヌーンティーセット」。淹れ立ての芳しい紅茶の香りとともに楽しんでください。

お一人様 2,200円 ※12:00noon～5:00p.m. ※2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日) ※写真は5月のメニュー

<p>Serenity (2F) 日本料理・鉄板焼</p> <p>◎モーニングタイム 6:30 a.m.～10:00 a.m. ◎ランチタイム 11:00 a.m.～ 3:30 p.m. (ラストオーダー 2:30p.m.) ◎ティータイム 2:30 p.m.～ 4:00 p.m. ◎ディナータイム 5:00 p.m.～ 9:30 p.m. (ラストオーダー 9:00p.m.)</p> <p>TEL.022-267-2104 (ダイヤルイン)</p> <p>【個室情報】 ◎部屋数/5室(4名様～32名様) ◎部屋数/5室(4名様～32名様) ◎室 料/昼・夜 5,000円(2時間)</p>	<p>はや瀬 (2F) 中国料理</p> <p>◎ 6:30 a.m.～10:00 a.m. ◎11:00 a.m.～ 2:00 p.m. ◎ 5:00 p.m.～ 9:30 p.m. (ラストオーダー 9:00p.m.)</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【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) ※昼6,300円、夜10,000円以上の会席をご注文の場合は無料。</p>	<p>Chaleur (1F) ロビーラウンジ</p> <p>◎9:00 a.m.～ 7:00 p.m.</p> <p>TEL.022-268-2525 (代表)</p> <p>【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 ※セットメニューをご注文の場合は2時間無料 (お一人様のご注文)</p>	<p>Knight (1F) 日本料理</p> <p>◎6:00 p.m.～11:00 p.m.</p> <p>TEL.022-267-2145 (ダイヤルイン)</p> <p>【個室情報】 ◎部屋数/4室(4名様～20名様) ◎室 料/洋個室「鳳鳴」のみ 5,000円(2時間) ※昼4,000円、夜6,000円以上のコースをご注文の場合は無料。</p>
--	---	---	---

★ご予約のお客様限定 **母の日プラン** : 5月1日(水・祝)～12日(日)のご利用でカーネーションをプレゼント
父の日プラン : 6月1日(土)～16日(日)のご利用で新澤醸造店の純米大吟醸「Hotel Metropolitan Sendai」オリジナル日本酒(180ml)1本プレゼント



セレニティ ランチビュッフェ

和・洋・中の料理、そしてスイーツまで、全て各部門の専門シェフによる旬の素材をふんだんに使用した贅沢なランチビュッフェ。タイムサービスではシェフが目の前で仕上げる、ローストビーフや本日のデザートなどライブ感あふれるパフォーマンスとともにお届けいたします。

お一人様 平日 2,700円
 土・日・祝祭日 3,000円

※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m. ※料金は小学生以上となります。
 ※2019年4月27日(土)～5月6日(月・祝)はゴールデンウィーク特別ランチビュッフェとなりますので特別お問い合わせください。



アレンジカフェ カフェ・シェケラート

エスプレッソを氷とともにシェーカーで振り、きめ細やかな泡をトッピングしたイタリアン・パールの定番。濃厚な香りココナッツの甘みを楽しめる一杯です。

※2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
 ※2:30p.m.～9:00p.m.



お一人様 800円

シャルールシーズンalドリンク 抹茶オレ～ホワイトチョコ風味～

伊達政宗公の時代より、高貴なもてなしの一杯として愛されてきた「松島抹茶」を使用した、リッチな味わいの抹茶オレ。ホワイトチョコレートロップの豊かな風味が至福の心地に誘います。



950円

テイクアウトケーキ

モエ・エ・シャンドン・ロゼのジュレに、オレンジとグレープフルーツのムースが美しく織りなす「ベリーヌ・パンブル・モエ」(写真左)。甘美なバナナとパイナップルのコントラストが可愛いピラミッドの中に秘められた「アナナス・バナナス」(中)に、収穫真っ盛りのブルーベリーをふんだんに使った「タルト・ミルティエユ」(右)と、どれも見逃せない味わいばかりです。

1個 450円～600円



5月 立夏会席 **母の日プラン**

海老と胡瓜の二層が涼やかな翡翠寄せに始まり、豆乳仕立てのトマト野菜焼やピーマンの青味がアクセントの銀鮭の若草焼きなど、初夏のみずみずしい演出が映える献立の数々。新茶の茶葉が香る混ぜご飯まで存分に堪能ください。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円 ※2019年5月1日(水・祝)～31日(金) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

ディナー膳 5月 立夏膳料理 6月 水無月膳料理 お一人様 6,500円

ランチ膳 5月 端午昼膳 6月 水無月 風薫る昼茶事膳 お一人様 4,500円

料理長の妙なる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5月1日(水・祝)～6月30日(日) ※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m. ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

翠玉 Suigyoku スイギョク **母の日プラン** **父の日プラン**

ウニの豊かな風味が溶け込んだフカヒレスープにアワビの上海煮込みと、贅沢な味わいが取り揃う珠玉のディナーコース。味噌炒めの仙台牛をレタスの爽やかな歯ざわりとともに味わう一皿も、料理長のセンスが際立ちます。カニや野菜など具だくさんのあんかけ焼きそばまで、心躍る味わいの連続です。

お一人様 8,200円
 ※2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



瑠璃 Ruri ルリ

定番人気の大海老は、新生姜の香味とともに素材本来の美味しさを引き立てるサッパリとした塩味炒めで。ホタテの貝柱をライチのエキゾチックな甘みとマッチさせたマヨネーズ炒めも、その取り合わせの妙で魅了します。

お一人様 6,200円
 ※2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
 ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



珊瑚 Sango サンゴ

白石「竹鶏たまご」の滋味を活かした茶碗蒸しには、たっぷりの蟹殻をかけて。鮫肉の唐揚げは、トマト入りのネギソースで仕立てました。

お一人様 4,200円
 ※2019年5月1日(水・祝)～6月30日(日)
 ※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.

