

Premium Wedding Fair

7/15 Mon.

9:30a.m. / 1:00p.m. / 4:30p.m.

【一部要予約・参加無料】

年間最大規模のウェディングフェア開催！
模範挙式&パーティ体験、アイテム展示や人気演出などを一挙公開！
この日限りの和洋中ショートコースを無料でご試食いただけます。
～豪華7大特典～をご用意してお待ちしております。



先着5組限定

シェフこだわりの婚礼料理試食会
7/7 Sun. 8/4 Sun.

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、大人数、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お客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。

022-267-2247 結婚予約 TEL 022-267-2247 (ダイヤルイン)



Hotel Metropolitan Sendai Information

日本料理・鉄板焼「はや瀬」

テイクアウト「うな重」

50食限定

白米の上に、特製のタレを付けてふっくらと焼き上げたうなぎの蒲焼き。土用の丑の日に向けて、お持ち帰りができる桐箱入りの「うな重」をご用意しました。職人の技をご家庭でお楽しみください。



一食 5,000円

※ご予約締切日7月26日(木)
※お渡し日：7月28日(金)・27日(土) 11:00a.m.~9:00p.m.

お問い合わせ 2F 日本料理・鉄板焼「はや瀬」 TEL 022-267-2143 (ダイヤルイン)

「セレニティ」「はや瀬」「桃李」
「東北食材フェア」スペシャルコース



※要予約 ※写真はイメージです。
ご予約・お問い合わせ 2F レストラン「セレニティ」 TEL 022-267-2104 (ダイヤルイン) 2F 日本料理・鉄板焼「はや瀬」 TEL 022-267-2143 (ダイヤルイン)
2F 中国料理「桃李」 TEL 022-267-2145 (ダイヤルイン)

東北の食材を存分に楽しめる味覚のフェアを3レストランで開催。「セレニティ」は仙台牛、「はや瀬」は三陸産ガザ墨丹(7月のみ、8月は仙台牛となります)、「桃李」は気仙沼フカヒレと、それぞれ特選食材を使ったメインを含むスペシャルコースをご用意しております。

2019年7月1日(月)~8月31日(土)

■料金/「セレニティ」お一人様 10,000円

「はや瀬」お一人様 13,000円

「桃李」お一人様 11,000円

★すべて1ドリンク込みの料金となります。

Bar Information

夏の渴きを癒す
清涼の一時を。

ジリジリと照りつける日射しに疲れたら、バーナイトのクールな癒しの一杯はいかが。プレミアムにこだわったグラスから、新鮮なフルーツのフレーバーが楽しめるもので、5種類を取り揃えた「モヒート三昧」。冷涼したバランティンで作る「極涼ハイボール」は、のどを駆け下りる冷感が愉徳の境地に誘います。氷を浮かべて仕上げるシャンパーニュもこの夏限定です。



マンズリーカクテル (左から)

- ・フレッシュキウイのモヒート
- ・フレッシュピーチのモヒート
- ・ミックスベリーのプローズンモヒート
- ・ロンサカバモヒート
- ・フレッシュスイカのモヒート 各1,800円

マンズリーボトル
・バランティン17年
グラス1,500円
極涼ハイボール1,600円



モエ・エ・シャンドン
アイスアンベリアル
グラス2,500円
ボトル18,000円

Knights (1F)
06:00 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 JR-EAST

[ホームページ] <https://east-sendai.metropolitan.jp/>

HOTEL METROPOLITAN YAMAGATA JR-EAST

[ホームページ] <https://yamagata.metropolitan.jp/>

HOTEL METROPOLITAN SENDAI JR-EAST

〒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] <https://sendai.metropolitan.jp/> ※記載の金額は、サービス料及び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】

2019.7-8



うらかな季節の恵みが描くスペシャリテ。

レストラン「セレニティ」料理長 小畑金介 作

Pick up



8/6 tue.~9 Fri.

爽快な生ビールの喉ごしと共に味わう料理の数々と
美しい歌声が感動へ誘うスペシャルな真夏のひととき。

6:00p.m.~8:45p.m.

料金/お一人様 (税サービス税込) ¥8,000

ホテルメトロポリタン仙台4F グランドボールルーム SENDAI

料理：日本料理・フランス料理・中国料理
※お一人様4食：ドリンク1杯で飲み放題(11時、17時以降はプレミアムメニュー)1人1杯のみです。
ドリンク：プレミアム生ビール・ウィスキー・焼酎・ワイン
日本酒(純米・純米吟醸)ソフトドリンク・ノンアルコールビール



富山 美由紀
スペシャルLIVE
7:00p.m.~7:45p.m.

【お問い合わせ・ご予約は】営業部へ
TEL.022-267-2245(ダイヤルイン)

※お子様のご予約も承りますが、お子様の年齢によってはドリンクの購入をお願いいたします。

HOTEL METROPOLITAN SENDAI JR-EAST



セレンティディナー ペアリングワイン付

三陸産カツオの燻製と15種類の野菜を使ったリース見立てのサラダで、清々しい旬の訪れを感じさせる7月。グレープフルーツの酸味が旨みを引き立てる白身魚のボツレヤ、エシヤロツの上品な香りが繰取る仔牛のロティも絶品です。8月のコースは、豆狸産産りのコク豊かなスープに浮かんだ鱈と帆立貝のボツレで豊かな海の恵みを堪能した後、宮城県産カシスのソースでより鶏肉本来のおいしさが際立つ麻玉のメインが至福の心地に誘います。

お一人様 10,000円 (料理のみ 7,000円) ※2019年7月1日(月)～8月31日(土) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m. ※写真は7月のメニュー

開催予告 セレンティ ワインパスポート

ソムリエが厳選した赤・白のグラスワインを90分間好きなだけお楽しみいただけます。1フードオーダー制の「ワインパスポート」をご用意しました。有効期間の1ヶ月間限り、好きな日のディナータイムでご利用いただけます。

限定50枚・お一人様 4,000円【会計時5%OFFの特典付き】

- 1回90分・1Foodオーダー制
- 8月1日(木)販売開始
- 購入当日から1ヶ月利用可能

※赤・白(日替わり)ワインの内容はレストラン欄にお任せいただけます。
 ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m. (最終入店20:00)
 ※詳しい開催内容はホームページをご覧ください。 ※5%割引はワインパスポート以外のお会計が割引の対象となります。
 ※満席の際はご案内できない場合もございます。



※写真はイメージです



期間限定 ディナーハーフビュッフェ

夏休みの家族団らんやプチパーティーにピッタリのお手ごろなディナービュッフェが期間限定で登場。旬魚のボツレや仙台牛ハンバーグなどのメインディッシュを1品チョイスし、さらにお好みのメニューを組み合わせてお楽しみいただけます。パティシエ特製のデザート付き。

お一人様 大人 5,500円 小学生 2,500円

※2019年8月10日(土)～4月19日(水)
 ※ディナー 5:00p.m.～9:30p.m. ※料金は小学生以上となります。
 ※期間限定中、ランチビュッフェは11:00a.m.～と1:00p.m.～の二種類となります。こちらまでご利用ください。



アレンジカフェ

カフェ・フローズン

アイスラテにハーゼルトッツシロップを加え、クリームを層を作りながら、コーヒーのアロマを漂わせるふんわりとしたアイスをトッピングしました。

※2019年7月1日(月)～8月31日(土)
 ※2:30p.m.～9:00p.m.



お一人様 800円



7月 文月会席

花若菜やトマトなど夏野菜の彩りが映える美味館をかけたカジキマグロの香味焼きは、夏の活力が感じられる逸品。香ばしい胡麻ソースで味わうイナジクは天ぷらも、まさに季節の賜物です。名取市岡上産「北限のしらす」と新芋の炊き込みご飯まで、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7月1日(月)～8月1日(水) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

「日本酒を愉しむ会」

ホテルメトロポリタン仙台 日本料理・鉄板焼「はや瀬」では、地元の蔵元をお招きし、日本酒と日本料理のマリアージュをお楽しみいただくイベントを開催いたします。

2019年7月24日(水) 6:30p.m.～ ■ 蔵元/平孝酒造(代表銘柄:日高見)

お一人様 12,000円 ■ 会場/日本料理・鉄板焼「はや瀬」

※ご予約お問い合わせ 日本料理・鉄板焼「はや瀬」TEL.022-267-2143 (直通)



8月 葉月会席

煮穴子とかんぴょうの取り合わせの妙が楽しめる飲み合わせ。夏野菜と肉味噌をのせて香ばしく焼き上げた丸茄子は、みずみずしい果肉がたまりません。豚肉の竜田揚げには、その彩りと甘みを活かしたスイカのソースをあしらいました。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円

※2019年8月1日(木)～8月31日(土) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



文月 夏祭り膳

見た目に美しい汁ジュレ掛けの滝川豆腐に始まり、酢味噌が爽やかに香る胡麻茄子のお挽や旬魚を集めたお造りと、涼を演出した品々。土佐産でサッパリ味あえる穴子ざくも、この季節にうれしい旬のご馳走です。

お一人様 4,500円

※2019年7月1日(月)～8月1日(水)
 ※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.



翠玉 Saigroku スイグロク

スポンと白身魚のすり身団子など具だくさんのスープには、女性にうれしいコラーゲンたっぷり。山元町産の黒ニンニクで香り高く仕上げた青菜と仙台牛の炒め物にも、暑い夏を乗り切るスタミナ源が秘められています。どちらもゼラチン質が豊富な気仙沼ふかひれとサカタザメの鰹の煮込みは、その独特の歯ごたえをお楽しみください。

お一人様 8,200円

※2019年7月1日(月)～8月31日(土) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



瑠璃 Ruri 4+

身厚の青森県産タナは、酒蒸しで旨みと食感を活かして。野菜の甘酢で味わうエビのフリットも満足感あふれるメニューです。宮城沖で水揚げされたヒラメの柔らか蒸しには、枝豆の青味がほのかに香るずんだ鮎を添えました。

お一人様 6,200円

※2019年7月1日(月)～8月31日(土)
 ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

珊瑚 Sango サンゴ
 ゴーヤのおいしさを引き立てる、白石「竹鶏たまご」を使った中国風チャンプル。森林鶏の油淋鶏は、清々しい薬膳のフレイバーが食欲を誘います。

お一人様 4,200円

※2019年7月1日(月)～8月31日(土)
 ※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.



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、季節の食材を使ったサンドやクッシュュなど、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もにお楽しみください。

お一人様 2,200円

※12:00noon～5:00p.m. ※2019年7月1日(月)～8月31日(土) ※写真は7月のメニュー

メニュー

- 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
- カシとアロエのヨーグルト
- 季節のサンド&クッシュ
- 夏野菜のサラダ

アレンジティー

7月 ハニーアップルロイヤルミルクティー
 ～アダム&イヴ～ (写真左)

8月 ビーチヨーグリーナ (写真右)

ニナステイのマリアントワネットとイヴを使ったロイヤルミルクティーに、藤原製菓所のハチミツで円やかな甘みをプラスした7月の一杯。8月は、ドリンクヨーグルトと焼のプレーンヨーグルトに、ビーチシャーベットのトッピングしました。

950円



テイクアウトケーキ

ゼリーとムースの美しい層に、ハーブの爽やかな香りが絶妙なアクセントを与えている「ベリーヌ・バジル・マスカット」(写真左)。半円の生地が華やかなデコレーションを施した「タルト・パッション」(中)には、甘酸っぱいパッションジュレとフランボワーズジャムが隠れています。多彩な南国のフルーツを凝らした「トロピカルエキゾチック」(右)も、この季節ならではの心躍る味わいです。

1個 400円～550円



<p>Serenity (2F)</p> <p>TEL.022-267-2104 (ダイヤルイン)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p>	<p>桃李 (2F)</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p>	<p>Chaleur (1F)</p> <p>TEL.022-267-2525 (代電)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p> <p>TEL.022-267-2525 (代電)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p>	<p>Knight (1F)</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【営業時間】 ◎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. ◎ブレイクタイム 7:30 a.m.～9:30 a.m. ◎ディナータイム 2:30 p.m.～4:00 p.m. ◎アフタヌーンタイム 5:00 p.m.～9:00 p.m.</p>
--	---	--	---