

ホテル最上階のパーティ会場

# Sky Hall GINGA

## 2020年1月リニューアル決定!

「Dazzling Nature」をテーマに、  
ナチュラルな世界観の中にトレンドアイテムを用いた  
シンプル&エレガントなウェディングをご提案いたします。  
先行予約も受付中!



完成予想図



先着5組限定

シェフこだわりの婚礼料理試食会

9/16 Mon. 10/27 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。



お友達をご紹介します

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と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)



### Hotel Metropolitan Sendai Information

中国料理「桃李」

## 「薬膳料理 賞味会」～東北食材を薬膳料理で味わう～

各日  
50名  
限定



中国料理 料理長鈴木和雄が、中国語政府公認の国家資格「營養薬膳師」を取得。その豊富な知識と技術を東北食材に凝らした、ヘルシーかつ美味な献立をお披露目いたします。また、国際中医薬膳師として活躍中の阿部ら氏を招き、薬膳料理の解説や手軽な家庭薬膳のアドバイスもいたします。

2019年11月5日(火)・6日(水)

■時 間 / 6:00p.m.～受付 6:30p.m.～開始

■開催場所 / 2階 中国料理「桃李」

■料 金 / お一人様 13,000円 ※ドリンク含む

※要予約 ※写真はイメージです。○ご予約・お問い合わせ 2F 中国料理「桃李」 TEL 022-267-2145 (ダイヤルイン)

日本料理・鉄板焼「はや瀬」

## 「鮭はら子飯膳」

平日  
1日20食  
限定



宮城県南部を代表する郷土料理「鮭はら子飯」を、煮物やお造りなどと一緒にコース仕立てで味わえるメニューをご用意しました。平日のみ1日20食限定の秋ならではの特別な味わいを、ぜひご堪能ください。

お一人様 3,800円

※2019年10月1日(火)～31日(木)の平日限定となります。

※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.

○ご予約・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)

### Bar Information

## スイーツのような 甘美のグラスを。

定番レシビアやハードリカーもいけれど、この秋は、大人も心躍るスイーツなカクテルはかか。紅茶やコーヒーのフレーバーがたまらないパテンダーの趣向が光るグラスや、チョコレートケーキのような一杯。ケンタッキーバーボンの名門、ブランドンと栗のリキュールにバナナアイスを取り合わせた「モン・ブランドン」はその贅沢な余韻をお楽しみください。



マンズリーカクテル (左から)

- ・オータム・タワー
- ・コーヒー・フィズ
- ・ガトー・ショコラ
- ・モン・ブランドン 各1,500円～1,800円

マンズリーポトル  
・ブランドン  
グラス1,500円 ボトル23,000円  
・ブランドンゴールド  
グラス2,500円  
※ベリエハイボールショット プラス100円  
※ボトルキーパー プラス300円



オレンジピール香る  
ブランドンハイボール  
1,600円

Knight (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 ] <https://east-sendai.metropolitan.jp/>

HOTEL METROPOLITAN YAMAGATA JR-EAST

[ ホームページ ] <https://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](mailto: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】  
2019.9-10

実りを豊祝く、感謝と喜びを。

©日本料理宴会料理長 渡部 建作

## 秋の美食会

新潟県・庄内エリア デスティネーションキャンペーン  
「新潟×東北」美食の旅

郷土の恵みと伝統に畏敬を込めた美食を。  
「新潟県・庄内エリア デスティネーションキャンペーン」が、2019年10月1日に開幕。これを記念して、新潟と東北の特選食材を使った特別コースをお楽しみいただく「美食会」を開催します。風土と伝統の素晴らしさを体感できる美味の数々をぜひご堪能ください。

2019年9月26日(木)

- 時間 / 6:00p.m.～受付 6:30p.m.～開始
- 会場 / ホテルメトロポリタン仙台 4F「グランドボールルーム SENDAI」
- 料金 / お一人様 20,000円 ※ドリンク含む

[ ご予約・お問い合わせ ] 営業部 TEL.022-267-2245 (ダイヤルイン)





セレンティディナー ペアリングワイン付

良質な肉質を持つ羽黒仔羊とフォアグラの濃厚なうま味を詰めたパテ・アンクルートに、宮城県産「伊達むらさき」を添えサワラのポワレをあしらった9月。メインは、柔らかく煮込んだ牛タンをご用意しました。10月のコースは、まさに旬を迎えた三陸産サマナのスモークとナスを取り合わせたオードブルに、渡り蟹の濃厚な風味が凝縮したビスクソースをまとった真ダラと、海の豊饒をふんだんに。正統派フレンチのレシピを大切にシェフが丁寧に手掛けるエトフェ鴨のバイ包みも絶品です。

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

ワインイベント  
**Serenity×BARON PHILIPPE DE ROTHCHILD**  
 150余年の歴史を持ち、ワイン界を率引る一大ワインメーカーである「バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド」とのコラボイベント。“シャトー・ワイン”と“ブランドワイン”の中から厳選した一杯を特別な料理と共に召し上がりください。

2019年10月23日(水) 7:00p.m.～(6:30p.m.受付)  
 お一人様 13,000円【限定40名様】  
 ■会場/レストラン&カフェ「セレンティ」

ワインセクション  
 ソムリエがセレクトしたスパークリングワイン1種類、白2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 900円～  
 ボトル 5,000円～

アレンジカフェ  
**マロン・フレッド**  
 栗のフレーバーを加えたラテに、オリジナルのマロンクリームをトッピング。コーヒーの味が溶けだすほどに、より味わい深く変化します。

※2019年9月1日(日)～10月31日(木)  
 ※2:30p.m.～9:00p.m.



お一人様 800円



10月 神無月会席

菊花と海老真丈が浮かぶ艶やかなお椀に、豊かな蕎麦の風味がこの季節の恩恵を感じさせる赤魚の信州蒸し。鯛の唐揚げは、みずみずしい梨の甘さを活かしたみぞれ掛けが、この時期脂がのった白身の味わいを引き立てます。蛙の身を混ぜ込んだいくらが飯まで、晩秋の醍醐味を存分に満喫ください。

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

「日本酒を愉しむ会」

ホテルトロボリタン仙台 日本料理・鉄板焼「はや瀬」では、地元の名産をお招きし、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11月20日(水) 6:30p.m.～ ■ 蔵元/株式会社 角星(銘柄:水鳥記、金盃両國)  
 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)



9月 長月会席

上品な脂とふんわりほぐれる身を持つメロは、そのおいしさを活かした甘い煮付けに。杉の香りをまわして焼き上げた鯛も風雅な一品。大葉や海苔など素材ごとに違う風味で味わう鰻の変わり揚げもどうぞ。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円  
 ※2019年9月1日(日)～30日(月) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

長月「萩」

もって菊・黄菊・菊葉の三菊浸しに、ずわい蟹のほぐし身などを取り合わせた彩り美しい先付から始まる9月のランチコース。観月にふさわしい季節の到来を感じさせるコク豊かな満月豆腐スープ仕立てのお椀に、生薬膳で味わう湯葉真丈の木の実揚げなど、秋らしい滋味を尽くした献立になっています。

お一人様 4,500円  
 ※2019年9月1日(日)～30日(月)  
 ※ランチ 11:00a.m.～2:00p.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、季節の食材を採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お楽しみください。

お一人様 2,200円  
 ※12:00noon～5:00p.m. ※2019年9月1日(日)～10月31日(木) ※写真は9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  
 ◎カンスとアロエのヨーグルト  
 ◎季節のサンド&キッシュ  
 ◎葉野菜のサラダ

アレンジティー

9月 ペアプルセバレットティー (写真左)  
 10月 キャラメル・アーモンドロイヤルミルクティー (写真右)  
 9月はラ・フランスとりんごの果肉をペースト状にしNINA'Sラ・フランスティーを合わせた一杯。10月は、キャラメルフレーバーのロイヤルミルクティーをアイスとホットでご用意しました。



テイクアウトケーキ

「さつまいもと栗のタルト」(写真左)は、さつまいもバタークリームと栗のクリームダマンドが旬を味わう喜びに誘います。オレンジジャスターケーキにコーヒータンガッシュ、柑橘のクリームとクルミのパパロアをあしらった「キャフェ・ノワ・アグリウム」(中)は、素材の調和が光る逸品です。りんごと苺の甘酸っぱい共演が楽しめる「りんごと苺のベリース」(右)も、秋らしい彩りで魅了します。

950円

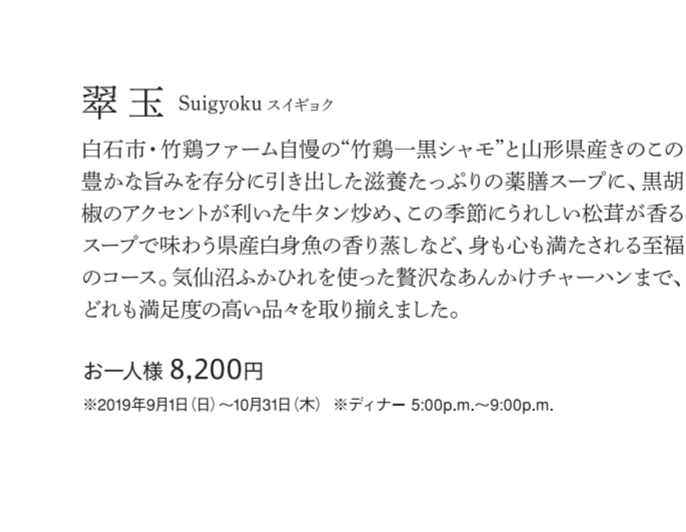


1個 400円～550円

Serenity (2F) 日本料理・鉄板焼  
 6:30 a.m.～10:00 a.m.  
 11:00 a.m.～ 3:30 p.m.  
 (ラストオーダー 2:30p.m.)  
 3:30 p.m.～ 4:00 p.m.  
 5:00 p.m.～ 9:30 p.m.  
 (ラストオーダー 9:00p.m.)  
 TEL.022-267-2104 (ダイヤルイン)  
 【個室情報】  
 ◎部屋数/5室(4名様～32名様)  
 ◎室 料/昼・夜 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。

Chaleur (1F) ロビーラウンジ「シャルール」  
 9:00 a.m.～ 7:00 p.m.  
 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  
 ◎セットメニューをご注文の場合は2時間無料  
 (お一人様1個のご注文)

Knights (1F) プリナーズ  
 6:00 p.m.～11:00 p.m.  
 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「風鳴」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。



瑠璃 Ruri ルリ

冬に向けて旨みを増す宮城県沿岸で水揚げされたメカジキは、まこ茸と一緒に醤油炒めで。松茸が芳しい、新鮮・健康な竹鶏たまごを使った茶碗蒸しは、蟹あんがより豊かな味わいをもたらします。

お一人様 6,200円  
 ※2019年9月1日(日)～10月31日(木)  
 ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



珊瑚 Sango サンゴ

山形名産の紅花で華やぎを演出したエビの炒め物に、特製のリンゴソースで旨みを録取る旬の宮城サーモン。森林鶏の唐揚げは、中国三大名酢に数えられる鎮江香醋のソースでお召し上がりください。

お一人様 4,200円  
 ※2019年9月1日(日)～10月31日(木)  
 ※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.

