



ホテル最上階のパーティ会場
Sky Hall GINGA
 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
 11/24 Sun. 12/1 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ご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 婚礼予約 TEL 022-267-2247 (ダイヤルイン)



クリスマスケーキのご案内

ご予約承り中



Noél Rouge Framboise Chocolat ノエル・ルージュ・フランボワーズ・ショコラ 5,000円 (18cm×18cm) 4~5名様	Gâteau Fraises ガトー・フraise 4,500円 (15cm) 4~5名様	Bûche de Noël Chocolat ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ 4,000円 (20cm×8cm) 4~6名様	Mont-Blanc モンブラン 3,500円 (15cm) 3~5名様
--	---	--	--

※上記料金は規定の税金が含まれております。
 ※数に限りがございますのでお早めにご予約をお願いします。
 ※デコレーションやオーナメントは一部変更する場合がございます。

ご予約・お問い合わせ/TEL 022-267-2183 (ダイヤルイン)

おせち料理のご案内

ご予約承り中

お正月にふさわしく
 華やかで伝統を重んじた贅沢な味わいをお楽しみください。

日本料理・フランス料理・中国料理 二段
 25,000円 3~4名様

日本料理 厳選二段
 35,000円 3~4名様

日本料理・フランス料理・中国料理 厳選三段
 50,000円 5~6名様

※上記料金は規定の税金が含まれております。
 ※箱サイズは全て21cm×21cmとなります。
 ※数に限りがございますのでお早めにご予約をお願いします。

○ご予約締切日/2019年12月20日(金)
 ○お渡し日時/2019年12月30日(月)・31日(火) 11:00a.m.~1:00p.m.
 ○お渡し場所/ホテルメトロポリタン仙台 3階 特設会場

ご予約・お問い合わせ/TEL 022-267-2183 (ダイヤルイン)



写真は「日本料理・フランス料理・中国料理 厳選三段」

心ときめく
 いちご色の乾杯。

年末が近づき、華やかな光に満ちあふれる仙台の夜。ケーキやチキンを囲むパーティーの賑わいも楽しいけれど、甘酸っぱいデザートカクテルでしっとりパーティタイムを過ごしてみませんか。旬を迎えたいちごのフレーバーを存分に活かした、シャンパンベースとラムベースの2杯をご用意。さらに、優雅な泡立ちのロゼシャンパンが、より上質な時間へ誘います。



プレミアムシャンパン
 ・タンジェ ノクターン スリーヴァ ロゼ
 1グラス3,000円
 2グラス5,000円

マンスリーカクテル (左から)
 ・いちごのイルミネーション 2,500円
 ・Phrase ~フレーズ~ 1,800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



※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。

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



誰もが喜びを分かち合う、特別な夜に。

Pick up

各部
 50名様
 限定

完全予約制

街のきらめきを眼下に、特別なクリスマスディナーを。

GINGA Christmas Night Dinner

12月24日(火) ★【第一部】4:30p.m.~6:30p.m. 【第二部】8:00p.m.~10:00p.m.

ホテル最上階のプレミアムな空間で、シェフが手掛ける一夜限りの美味を心ゆくまで。
 聖夜にふさわしいフランス料理の華麗なフルコースをご用意。さらに、ジャズの生演奏がムードに盛り上げます。

お一人様 15,000円(税・サービス料込、ドリンク別)

クリスマス
 JAZZ生演奏
 奏者



ベース
 岩谷 真



ピアノ
 江浪 純子

ご予約はこちらから 営業部 022-267-2245





Menu de Noel 2019「Alsace」
 シェフ小畑圭介が、学びの地であるフランス・アルザス地方で祝う伝統的なノエル（クリスマス）を思い浮かべながら、コースの各皿で描いたクリスマスディナー。各都市に料理を見立て、レンパッパにはアルザス伝統料理ベッコフのテリヌを、マレンハイムにはオマール海老・帆立貝・ウニ・キングサーモンの王妃風パイ包みをご用意しました。アルザスの中心都市であるストラスブールは、もちろんメインディッシュ。仙台黒毛和牛ロース肉のロティを、モリーユ茸の高貴な香りとともにお召し上がりいただけます。

お一人様 12,000円 《・グラスシャンパン 1杯 2,000円 ・ペアリングワイン 4杯 4,000円》【5日間限定】
 事前予約特典：グラスシャンパン・ペアリングワイン500円引 ※2019年12月21日(土)～25日(水) ※【第一部】5:30p.m.～【第二部】8:30p.m.～

クリスマスワインセレクション

クリスマスシーズンに合わせたプレミアムなワインをソムリエがセレクト。シャンパンのルイ・ロデレールをはじめ、赤白各種、ムートン・カペのデザートワインまで、どれも見逃せないワインナップです。



グラス 1,000円～
 ボトル 6,000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11月1日(金)～12月31日(火) ※写真は12月のメニュー

<p>Serenity (2F) ●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.) ●ディナータイム 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.) 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) ●個室料/個室「風鳴」のみ 5,000円 (2時間) ●個室料/昼・夜 5,000円 (2時間)</p>	<p>はや瀬 (2F) ●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.) TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン) 【個室情報】 ●部屋数/3室 (4名様～10名様) ●個室料/個室「風鳴」のみ 5,000円 (2時間) ※昼6,300円、夜10,000円以上の会費をご注文の場合は無料。</p>	<p>Chaleur (1F) ●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) ●個室料/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)</p>	<p>Knights (1F) ●6:00 p.m.～11:00 p.m. ●11:00 a.m.～3:00 p.m. (ラストオーダー 2:30p.m.) ●5:00 p.m.～ 9:30 p.m. (ラストオーダー 9:00p.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) ●個室料/店舗へお問い合わせください。 ※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>
--	--	--	--



セレンティディナー ペアリングワイン付

クミン香るフロマージュ・ド・テットの食感が楽しい冷前菜に、塩蘆子・阿部勘酒造の酒粕が芳醇に香るリゾットを添えた真鯛のボワレ、仔牛のリードヴォー(脚豚)をまるやかに仕立てたフリカッセと、心豊かに堪能できる味わいを集めた 11月のコース。12月は、冬野菜のフラットイユを添えた彩り美しい仙台白菜と宮城えごま豚のテリヌや、仙台曲がり葱の香味がたまらないパイ生地で挟んだ真鯛のボワレが、地野菜のおいしさを教えてくれます。メインの蝦夷鹿ロース肉のロティも満足感たっぷりのご馳走です。

お一人様 10,000円 (料理のみ 7,000円)
 ※2019年11月1日(金)～12月31日(火)
 ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m. ※写真は11月のメニュー

アレنجカフェ キャラメル・ブリュレ・ラテ

ミルクたっぷりのキャラメルマキアートの上に、香ばしいキャラメリゼをほどこした冬らしい一杯。スプーンで割り入れてお楽しみください。

※2019年11月1日(金)～12月31日(火)
 ※2:30p.m.～9:00p.m.



お一人様 800円

アレンジティー

11月 こんがり苺のブリュレティー (写真左)
 12月 マロンクリームティー (写真右)
 NINA'Sの苺の紅茶を使い、岩手県・藤原養蜂場の蜂蜜を加え、焦がしたクリームを贅沢にトッピングした11月。12月は、NINA'Sのアッサムティーをベースに、マロンの風味が魅了するロイヤルミルクティーをご用意しました。



950円

ホテルメイドケーキ

イチゴのブリュレと柚子のガナッシュモンテクリームがタルト生地の上で出会った「タルトレット・ユズ・フレーズ」(写真左)。ピスタチオ・フランポワーズ・岩泉ヨーグルトのムースの3色で描いた「ベリーヌ・マリアージュ トリコロール」(中)は、少しずつ混ぜり合せて変化する味わいをお楽しみください。その名の通り甘さが違う3種のチョコを使った「トワ・ショコラ」(右)も、パティシエの技巧が光る逸品です。

1個 400円～550円



日本料理 クリスマス会席「聖樹」

しっとりとした聖なる夜を過ごすのにふさわしい、料理長の趣向が凝らされた特別なコースです。鯛の卵の花塗しや北寄貝の生巻きなど、色とりどりの味覚をお重にあしらった前菜が華やきを演出。さらに、旬の魚介を尽くしたお造りや吉次の煮付け、仙台牛香味焼きやずわい蟹の湯霜作りと、贅沢な献立が続きます。

お一人様 16,000円【5日間限定】
 《グラスシャンパン付》
 ※2019年12月21日(土)～25日(水) (要予約)
 ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

翠玉 Suigyoku スイギョク

仙台牛のゼリー寄せや炙り金華サブスマークなど、心躍る味覚を集めた前菜 5品の盛り合わせ。気仙沼ふかひれのスープには上海蟹みそのコクを加えて、奥深い味わいを演出しました。じっくりやわらかく煮込んだ牛肉と、その旨みが染み出したスープもたまらない仙台牛のチャイナポフは、麻辣ソースのピリリとした辛みをプラスして最後の一口まで堪能したい逸品です。

お一人様 8,200円 ※2019年11月1日(金)～12月31日(火) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.

瑠璃 Ruri ルリ

甲イカと黄ニラの取り合わせが、心地よい歯ざわりを楽しませる塩味炒め。青森県産のホタテとずわい蟹のクリーム煮も、この季節にうれしいメニューです。伊達の銀鮭といくらを使った炒飯は、宮城名物「はらこめし」を思わせます。

お一人様 6,200円
 ※2019年11月1日(金)～12月31日(火)
 ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



珊瑚 Sango サンゴ

冬に脂のりが増す宮城県産メカジキは、彩り野菜と一緒にあっさり醤油炒めで。加美町産のブランドポークと山形県伝統野菜の悪戸芋の上海煮込みは、素材の旨み際立つ味わいに魅了されるでしょう。

お一人様 4,200円
 ※2019年11月1日(金)～12月31日(火)
 ※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.

11月 霜月会席

内子が入った蟹殻をかけた旬魚と蕪の蒸し物に、鱈とリンゴを取り合わせ、柚子味噌で香ばしく焼き上げた料理長の趣向が光る一品。河豚の黄身揚げや干し柿の天ぷらは、伝統製法で作られたミネラル豊富な“しおがまの薬塩”でどうぞ。むかごの炊き込みご飯も、晩秋の醍醐味を感じさせます。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円
 ※2019年11月1日(金)～30日(土) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



霜月秋麗膳

甘海老の昆布締めと、茸に菊花の彩りをあしらった先付。ほのかな甘みを活かした蕪のすり流しには、ひよこ豆がアクセントになっています。脂がのった鯛の身は、タマネギとトマトであげほの焼きに仕立てました。

お一人様 4,500円
 ※2019年11月1日(金)～30日(土)
 ※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.

ディナー膳 11月 霜月膳料理 12月 師走月膳料理 お一人様 6,500円
 ランチ膳 11月 霜月秋麗膳 12月 年の瀬おもてなし膳 お一人様 4,500円

鉄板焼「聖夜」クリスマス会席

ラグジュアリーなクリスマスディナーをお望みの方にふさわしい、選りすぐりの食材を目の前で臨場感たっぷりに焼き上げるオマール海老は、魚介の風味豊かなアメリカソースです。メインは、仙台牛ロース(60g)とヒレ(50g)のペアステークで満足感たっぷりに。

お一人様 16,000円【5日間限定】
 《グラスシャンパン付》
 ※2019年12月21日(土)～25日(水) (要予約)
 ※【第一部】5:30p.m.～【第二部】8:00p.m.～



桃李クリスマスディナー「聖誕祭菜譜」

福島県産伊達鶏と秋田県産白神あわびの澄ましスープに、カナダ産オマール海老の北京宮廷風、青森県産干し貝柱と気仙沼青鮫のひれの姿煮と、まさに贅を尽くした献立の連続。桃李特製の北京ダックを提供する瞬間に、ディナーは最高潮を迎えましょう。華やきあふれるデザートまで、存分にご堪能ください。

お一人様 16,000円【5日間限定】
 (1ドリンク付)
 ※2019年12月21日(土)～25日(水) (要予約)
 ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.