

# Premium Wedding Fair

1/19 Sun.

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

【一部要予約・参加無料】

年間で最大規模のウェディングフェア開催!

人気パーティ会場「Sky Hall GINGA」リニューアルデビュー!

～この日限りの特典～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

1/26 Sun. 2/2 Sun.

素材にこだわった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家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

### はや瀬 恵方巻 招福の願いを込める縁起物の太巻き

福徳を司る歳神が在る方向に、願い事を思い浮かべながら食べる「恵方巻」。日本料理・鉄板焼「はや瀬」では、具だくさんの太巻きを今年もご用意しました。2020年は、「西南西」に向かって、この節分の風物詩をお召し上がりください。

ご予約承り中



◎恵方巻 一本 2,500円

限定 200本

※ご予約締切日2月1日(土)  
※お渡し日2月1日(土)、2日(日)、3日(月)  
11:00a.m.~9:00p.m.  
※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)



### バレンタインデーケーキ タルト・ショコラ

ご予約承り中

今年のバレンタインケーキは、チョコレート本来のビターな風味やおいしさを4層で描いた“大人のタルト”。ふんだんに盛り付けられたフレッシュなイチゴやフランボワーズのトッピングも、心華やく演出です。メッセージを添えて、大切な方へ贈るギフトにどうぞ。

2,500円 (4号12cm)

※ご予約締切日 2月10日(月)  
※お渡し日 2月12日(水)、13日(木)、14日(金)  
11:00a.m.~7:00p.m.  
※数に限りがございますので、お早めにご予約ください。

◎ご予約・お問い合わせ/TEL 022-268-2525 (代表)

## Bar Information

### 冬こそうれしい 爽やかな柑橘香。

喉の乾燥と健康を守ってくれる、冬の貴重なビタミン源「金柑」。もはや、冬の定番となりつつある金柑カクテルを、今年も2種類ご用意しました。ジンベースにした和風ジントニックと、金柑のマルガリータ。マルガリータはソルトのハーフスノースタイルで仕上げました。フレッシュな金柑のフレーバーをぜひご満喫ください。



マンスリーボトル  
・オールドバー18年  
グラス1,500円 ボトル23,000円  
・オールドバー スーベリア  
グラス2,000円  
※ヘ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

マンスリーカクテル (左から)  
・金柑のマルガリータ  
・金柑のジントニック  
各1,500円



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



※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/>



喜びと期待をもって、新たな年を迎えるために。



Pick up

## Metropolitan Sendai Presents 中国料理 美食会

### 上海 × 四川

ホテルメトロポリタン仙台 中国料理 料理長 鈴木 和雄  
ホテルメトロポリタン仙台 中国料理 宴会料理長 三善 文樹

2020年2月10日(月) 中国料理の魅力がより深まる饗宴

- 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 3F「星雲の間」
- 料金 / お一人様 18,000円 (消費税込・サービス料込み ※ドリンク含む)

二胡による生演奏

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



セレニティディナー ペアリングワイン付

オマール海老と海老芋に、最高峰とうたわれるサン・ダニエーレ産の生ハムを使った見目麗しいティース。そして、岩手県花巻市の石黒農場から届けられた「ほろほろ馬」にトリュフの高貴な香りをまわせたメインディッシュに心ときめく1月のコース。2月は、タスマニア産マスタードを添えた蝦夷鹿のバテ・クルート、オレンジの風味がほのかに香るニンジンシンのブルーチ、山椒のアクセントと酸味が利いたソースで味わうブルゴーニュ産鴨のローストと、どれも素材の旨みを引き出す香りの趣向が凝らされています。

お一人様 10,000円 (料理のみ 7,000円) ※2020年1月4日(土)～2月29日(土) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m. ※写真は1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～



リニューアル1周年記念

レストラン「セレニティ」食讃会

リニューアルオープンから1周年を迎えたレストラン「セレニティ」。これを記念して、1日限定のプレミアムなディナーコースをご用意しました。オマール海老やトリュフなど、贅沢な食材をふんだんに使った料理長小畑が手掛ける美味の数々を、お祝いのグラスとともにお楽しみください。

2020年2月14日(金) 7:00p.m.～ ★《要予約》

お一人様 15,000円(ドリンク込み)



アレンジカフェ  
ホワイトショコラ

ホワイトチョコレートをふんだんに溶かし込んだスイートなラテに、ふわふわの生クリームをトッピング。さらにその上に、刻んだホワイトチョコをあしらいました。

※2020年1月1日(水)～2月29日(土)  
※2:30p.m.～9:00p.m.

お一人様 800円



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&キッシュ
- ◎葉野菜のサラダ

アレンジティー

1月 カモミールミルクティー (写真左)  
2月 伊達の旨塩キャラメルティー (写真右)  
1月は、カモミールティーに岩手県産の藤原養蜂場の蜂蜜を加えたミルクティー。生薬も入っているため、体の芯から温まる一杯です。ニナスの紅茶に、石巻名産「伊達の旨塩」とキャラメルクリームを合わせた2月もおすすです。

950円



ホテルメイドケーキ

濃厚な抹茶のパパロアとビスキュイ生地、マスカルポーネームスを重ねた和の趣あふれる「ベリース・抹茶ティラミス」(写真左)。フランボワーズ、イチゴ、グロゼイユを使った7層の「赤い果実のガトー」(中)は、チョコレートの風味も相まって、その甘酸っぱい味わいが絶品です。旬を迎えたみかんのおいしさを閉じ込めた「MIKAN」(右)も、食べ進むごとに果実のみずみずしさを感じられるような、パティシエの工夫が光ります。

1個 400円～550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、季節の具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お楽しみください。

お一人様 2,200円

※12:00noon～5:00p.m. ※2020年1月1日(水)～2月29日(土) ※写真は2月のメニュー

<p><b>Serenity</b> (2F)</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.) ◎ディナータイム 2:30 p.m.～ 4:00 p.m. 5:00 p.m.～ 9:30 p.m. (ラストオーダー 9:00p.m.)</p> <p>TEL.022-267-2104 (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「鳥嶋」昼・夜5,000円(2時間) 10,000円の会席より承ります。和個室 昼6,500円、夜10,000円以上の会席をご注文の場合は無料。</p>	<p><b>はや瀬</b> (2F)</p> <p>◎ 6:30 a.m.～10:00 a.m. ◎11:00 a.m.～ 2:00 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.)</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【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)</p>	<p><b>Chaleur</b> (1F)</p> <p>◎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.)</p> <p>TEL.022-268-2525 (代表)</p> <p>【個室情報】 ◎部屋数/4室(5名様～20名様) ◎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。(お一人様1個のご注文)</p>	<p><b>Knights</b> (1F)</p> <p>◎6:00 p.m.～11:00 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/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>
--	--	--	---



1月 初空会席

鯛の昆布締めに鯛の洗いなど、旬を迎えた魚介に一手間かけた季節のお造り。こちら身が締まっておいしさを増した鮫鱈の身は、さっぱりと上品なみぞれ煮でどうぞ。ずわい蟹の淡雪蒸しも、雪景が思い浮かぶ風雅な一品。鯛と鯛の挟み焼きは、まだ見ぬ春を先取りしました。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円 ※2020年1月8日(水)～31日(金) ※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。

2020年2月19日(水) 6:30p.m.～ ■ 蔵元/大和蔵酒造株式会社(代表銘柄:雪の松島)

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)

翠玉 Suigyoku スイギョク

宮城県産で獲れる旬のホッキ貝を大エビと取り合わせて、ピリッとした程よい辛みと食感の面白さを演出する粒マスタード炒めに。仙台牛のオイスターソース炒めは、菜の花のほろ苦い風味がより旨みを引き立てます。お食事には、涌谷町名産のおぼろ豆腐を使った、口溶けやさしい麻婆豆腐をご用意。焼きそば、またはひとめぼれのご飯をお選びいただき、たっぷりかけてお召し上がりください。

お一人様 8,200円

※2020年1月6日(月)～2月29日(土) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



瑠璃 Ruri ルリ

この時期、甘みを増しておいしくなる白菜を使った、山椒がアクセントの気仙沼ふかひれスープ。ピリ辛の老酒炒めで仕立てた肉厚のアカイカも、歯ざわり心地よい一品です。脂がのった宮城県産スズキの白身は、素材の旨みを引き出す醤油風味の上海煮込みで仕上げました。

お一人様 6,200円

※2020年1月6日(月)～2月29日(土) ※ディナー 5:00p.m.～9:00p.m.



珊瑚 Sango サンゴ

加美ポークの上質なヒレ肉を、発酵大豆のトーチの風味が香り立つピリ辛炒めに。人気の点心は、えびニラ餃子とふかひれ入り餃子の2品をできたて熱々で。蟹と青菜のクリーム煮も、寒い季節にうれしいメニューです。

お一人様 4,200円

※2020年1月6日(月)～2月29日(土) ※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.

