



リニューアル会場、早くも人気!

ホテル最上階

## Sky Hall GINGA

今年1月にリニューアルデビューを果たした  
新生「Sky Hall GINGA」は

おかげさまで大変ご好評をいただいております。  
ナチュラルな世界観にトレンドアイテムを配した  
シンプル&エレガントな空間をぜひご体感ください。



組数限定

シェフこだわりの婚礼料理試食会

5/5Tue. 6/6Sat.

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!組数限定で個別ブースのご案内を随時行っているので安心して参加できます。



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 YouTube Facebook Instagram 婚礼予約 TEL 022-267-2247 (ダイヤルイン)



中国料理「桃李」

## 美肌・コラーゲンランチコース

プルプルのふかひれを使った茶碗蒸しや、美容成分たっぷりの名取産白きくらげとエビの塩味炒めなど、女性の美を高める特選食材を尽くした、期間限定のお得なランチコースをご用意。スーパーフードの中でも人気の高いチアシードまで満足感たっぷりのメニュー揃いです。

お一人様 5,200円

※2020年5月1日(金)～6月30日(火)  
※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.

◎ご予約・お問い合わせ 中国料理「桃李」TEL 022-267-2145(ダイヤルイン)

メトロシェフ × 特選食材

東北のごちそうコレクション

File-No.1 トマト

## 地域の食文化を担う 交流農園の実り

☆せんだい農業園芸センター みどりの杜  
https://sendai-nogyo-engei-center.jp/



農の素晴らしさを学べる観光農園が育てた多彩な品種のトマトをシェフのレシピで。  
今回の表紙を飾ったイタリア料理における前菜の定番、カプレーゼ。シンプルな食材とレシピによるこの「皿を、「セレニティ」料理長の小畑圭介が、心躍る彩りと味わいに仕立てました。蔵王フレッシュモッツアレラチーズのなめらかな泡立ちにパスタの清々しい香り、そして、ミニトマトのみずみずしい酸味という至福の三位一体。時期ごとに最もおいしい品種を使っています」と小畑シェフが語るカプレーゼのトマトは、自社農園の「せんだい農業園芸センターみどりの杜」からもたらされたものです。



今年秋には、仙台市荒浜地区に体験型大規模観光農園もオープンする予定です。ホテルメトロポリタン仙台のレストランでは、自社農園で収穫される野菜や果物を使ったメニューづくりにも力を注いでおり、料理人がその素材のポテンシャルを最大限に活かした料理の数々を提供しています。「セレニティ」でも、自社農園で育ったトマトを使ったメニューが好評で、「地域が育んだおいしい実りや、新鮮なまま楽しんでもらえれば」と、小畑シェフは語ります。



種類豊富に野菜や果物を栽培している同センターで、強いこだわりを持って11種類のトマトを手掛けているのが野菜専門監の山村真弓さん。見て、食べて楽しめるよう、様々な色や形の品種を育てています」と語る通り、9月～翌6月の月曜以外、毎日開催しているトマト狩りは、実際に触れて味わう収穫体験を楽しむことができます。

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】  
2020.5-6



匂い立つ鮮烈、  
あふれんばかりの豊潤。

レストラン「セレニティ」  
自社農園「トマト」と宮城「蔵王モッツアレラ」のシフォンカプレーゼ



レストラン「セレニティ」



日本料理・鉄板焼「はや瀬」



中国料理「桃李」

### ～ ホテルメトロポリタン仙台からのご案内～

ホテルメトロポリタン仙台では、新型コロナウイルス感染症の拡大ならびにお客様の健康と安全を考慮し安全・安心な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。  
各レストランにおいて、他のお客様と密接しないよう扉付きの完全個室や、ホール席においても、席幅の間隔を空けてご案内しております。  
今後もお客様に安心してご利用いただけるよう、できる限りの対策、及び徹底を行ってまいります。

※新型コロナウイルスの感染拡大の影響により、営業時間の縮小、一部休業をさせていただいております。ご利用のお客様にはご不便・ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。

**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/

**HOTEL METROPOLITAN** SENDAI JR-EAST

[ 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。



セレニティディナー 5月 ペアリングワイン付

岩手県産ホロホロ鶏と宮城県産ソラメのゼリー寄せは、初夏の薫風を思わせる爽やかなマジョラムのアロマとともに。セレニティ特製のオマール海老のピスタも、そのコク豊かな味わいがたまりません。みやぎサーモンのボワレの味わいをより際立たせるのは、緑マスタード風味のソース。メインのオーストラリア産牛のフィレ肉は、トリュフとフォアグラの風味が満足感を高めるソースでご堪能いただけます。

お一人様 10,000円 (料理のみ 7,000円)  
 ※2020年5月1日(金)～31日(日) ※ディナー 5:00p.m.～8:00p.m.



セレニティディナー 6月 ペアリングワイン付

アール・スーヴォワールの流麗なモザイクアートを思わせる、12種類のハーブとスパイスでマリネしたみやぎサーモンの一皿。宮城県産ソラメのブルーテは、甘く香るバナナのエキュームとの取り合わせが絶妙です。海藻入りクルートをもったマゴチの白身は、レモンとケッパーが浮かぶバター風味のソースでお召し上がりください。仔牛とキノコを煮込んだフリカッセは、共に添えたカッパーリーニでクリーミーなソースを最後までお楽しみいただけます。

お一人様 10,000円 (料理のみ 7,000円)  
 ※2020年6月1日(月)～30日(火) ※ディナー 5:00p.m.～8:00p.m.

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～

アレンジカフェ カフェ・ジェラティーナ

エスプレッソベースのカフェシェケラートに、のど越し楽しいクラッシュコーヒージェリー。たっぷり注いだシャンテイクリームをよく溶かしてお召し上がりください。



お一人様 800円  
 ※2020年5月1日(金)～6月30日(火)  
 ※ディナー 5:00p.m.～8:00p.m.



- 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

5月 ピンクグレープフルーツティー・スカッシュ (写真左)  
 6月 黒糖ミルクティー (写真右)  
 果肉入りピンクグレープフルーツジュースにニナスのアールグレイを注ぎ、トニックウォーターで割った5月のグラス。6月は、シャルール特製の黒糖くず餅とニナスのアッサムを取り合わせたミルクティーで、黒糖クリームをトッピングしました。



950円

ホテルメイドケーキ

軽めに仕立てた赤スグリのムースの上にチョコレートとカシスのムースを重ねた「パリーヌ・フリュイ・ルージュ」(写真左)。アプリコットムースとフロマージュムースの取り合わせが楽しめる「アプリコットタルト」(中)。ダックワーズ生地にヘーゼルブラニネとサクサクのフィヤンティーズ、ミルクチョコのガナッシュで層を描いた「ブラニネ・シトロン」(右)は、シトロンクリームで酸っぱい風味がさわやかな甘みを引き立てるアクセントになっています。



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楽しんでください。

お一人様 2,200円  
 ※12:00noon～5:00p.m. ※2020年5月1日(金)～6月30日(火) ※写真は6月のメニュー

**Serenity** (2F)

TEL.022-267-2104 (ダイヤルイン)

【個室情報】  
 ◎部屋数/3室(4名様～32名様)  
 ◎室 料/昼 5,000円(2時間)

**はや瀬** (2F)

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)  
 ◎室 料/洋個室「嵐鳴」昼 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。

**桃李** (2F)

TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)

【個室情報】  
 ◎部屋数/4室(4名様～20名様)  
 ◎室 料/店舗へお問い合わせください。  
 ※昼4,200円、夜6,200円以上のコースをご注文の場合は無料。

**Chaleur** (1F)

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)

**Knight** (1F)

※当面の間休業させていただきます。

※各レストランにおいて、営業時間や内容の縮小、一部休業をさせていただいております。ご利用のお客様にはご不便・ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。



5月 茶摘会席

涼しげな海老の翡翠寄せが、初夏の訪れを告げる5月のコース。京料理の繊細な技を伝える太刀刀の木犀町蒸しに香ばしい香りが食欲を誘う鱈の薬味焼き、穴子と野菜の天ぷらまで、旬魚のおいしさを存分に。事前のご予約で、カーネーションと記念写真をプレゼント。母の日のお祝いにもどうぞ。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円 ※2020年5月1日(金)～31日(日) ※ディナー 5:00p.m.～8:00p.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 臍月膳 春うらら 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晩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。

※2020年5月1日(金)～6月30日(火) ※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m. ※ディナー 5:00p.m.～8:00p.m.



6月 水無月会席

若取りの新ごぼうを使った飛竜頭が浮かぶお椀には、青柚子の清々しい香り添えて。山かけて味わう濱け鮎に、新鮮な白身魚とアオリイカをあしらった向暑のお造り。可愛らしい紫陽花に見立てたイサキの馬鈴薯焼きは、まさに季節感あふれる演出が楽しい一品。父の日のお祝いにもおすすめです。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円  
 ※2020年6月1日(月)～30日(火) ※ディナー 5:00p.m.～8:00p.m.

臍月膳 春うらら

旬野菜を集めた、まろやかな豆乳仕立てのトマト野菜碗。しっかりとダシがしみた赤魚と野菜の煮付けや、薫風の季節を思わせる銀鮭の若草焼きも、料理長の趣向が映える献立です。もずくと順菜の酢の物でさっぱりと。ほくほくとした賽の目の新じゃがと帆立のごはんまで存分に満喫してください。

お一人様 4,500円  
 ※2020年5月1日(金)～31日(日)  
 ※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.



翠玉 Suigyoku スイギョク

ゼラチン質に富み、煮込んだものとは全く異なる食感のふかひれの胸びれ“天使の翼”など、色とりどりの妙味を集めた前菜。仙台牛の旨み炒めや大エビとソラメの塩味炒めなど、どれも素材の魅力を引き出す料理長の技巧が光ります。ふかひれを中に仕込んだ鶏の手羽先と鮑の身を煮込んだ一皿は、めくるめく味わいの変化をご堪能ください。

お一人様 8,200円  
 ※2020年5月1日(金)～6月30日(火) ※ディナー 5:00p.m.～8:00p.m.



瑠璃 Ruri ルリ

金華サバ・みやぎサーモン・県産蒸しほやと、宮城ならではの魚介を盛り合わせた前菜で始まるコース。さらに、岩海苔の風味が芳しい気仙沼ふかひれスープや三陸産ホタテと旬野菜の新生姜炒めと、その魅力が続きます。四川料理の真骨頂たるペリ辛のソースがからむ旬の白身魚の焼き物も絶品です。

お一人様 6,200円  
 ※2020年5月1日(金)～6月30日(火)  
 ※ディナー 5:00p.m.～8:00p.m.



珊瑚 Sango サンゴ

ふっくらとした鮫の身のフリットには、香味が利いたチャイナタルトを添えて。白石市の竹鶏たまごを使った滋味深い茶碗蒸しも、蟹肉のあんかけがより贅沢な味わいを演出します。上質な肉質を誇る加美ボークの蒸し煮は、梅肉の酸味がその旨みを際立たせます。

お一人様 4,200円  
 ※2020年5月1日(金)～6月30日(火)  
 ※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.

