



大人気! 組数限定
チャペル生演奏&国産牛の
無料試食フェア

7/19Sun. 8/16Sun.

月に一度のBIGフェアはハーブやオルガンの生演奏での模擬挙式の他、自信を持ってお勧めする国産牛を含むコース料理の試食付。新しい生活様式の、新しい結婚式を提案いたします。



さらに

8/8Sat.~8/16Sun.の9日間限定
豪華な7大成約特典

- ① 新婦衣裳15万円分プレゼント
 - ② 会場限定照明演出50%OFF
 - ③ セレモニーケーキプレゼント
 - ④ 記念写真20%OFF
 - ⑤ 挙式当日おふたりの宿泊プレゼント
 - ⑥ ご列席者のご宿泊特別割引
 - ⑦ ホテルで利用できる2万円分のポイントプレゼント
- ※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



Hotel Metropolitan Sendai Information

日本料理・鉄板焼「はや瀬」
テイクアウト「うな重」

100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「うな重」をこの夏、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 4,500円

※お渡し日の前日まで要予約、限定100食
※お渡し日:2020年7月19日(日)~21日(火)、7月31日(金)~8月2日(日) 11:00a.m.~8:30p.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)



中国料理「桃李」
夏の食養薬膳
ランチコース

中国政府公認の国家資格「營養薬膳師」を取得した中国料理 料理長 鈴木和雄による夏こそ味わいたい滋養あふれるスペシャルなランチコース。“清熱解暑”の効能に期待できる薬膳素材を活かしながら東北の旬にもこだわったバラエティに富んだ味わいをご堪能ください。

お一人様 5,200円

※2020年7月1日(水)~8月31日(月)
※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)

Serenity Lunch

セレンティランチ

3種類の中から1種類を選べるホテルメイドカレーのランチや季節のバスタランチ。優雅な時間を楽しめる2種類のコース。シェフ達の思いが込められた料理と共に心満たされるランチタイムをお過ごしください。

- ◎シェフこだわりのカレーランチ 2,000円
〔ビーフカレー・シーフードカレー・グリーンカレー〕
- ◎バスタランチ 2,000円
- ◎ランチコースA 2,500円
- ◎ランチコースB 3,000円



お一人様 2,000円~

※11:00a.m.~3:00p.m. (ラストオーダー 2:30p.m.)
◎ご予約・お問い合わせ レストラン「セレンティ」TEL 022-267-2104 (ダイヤルイン)

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/>

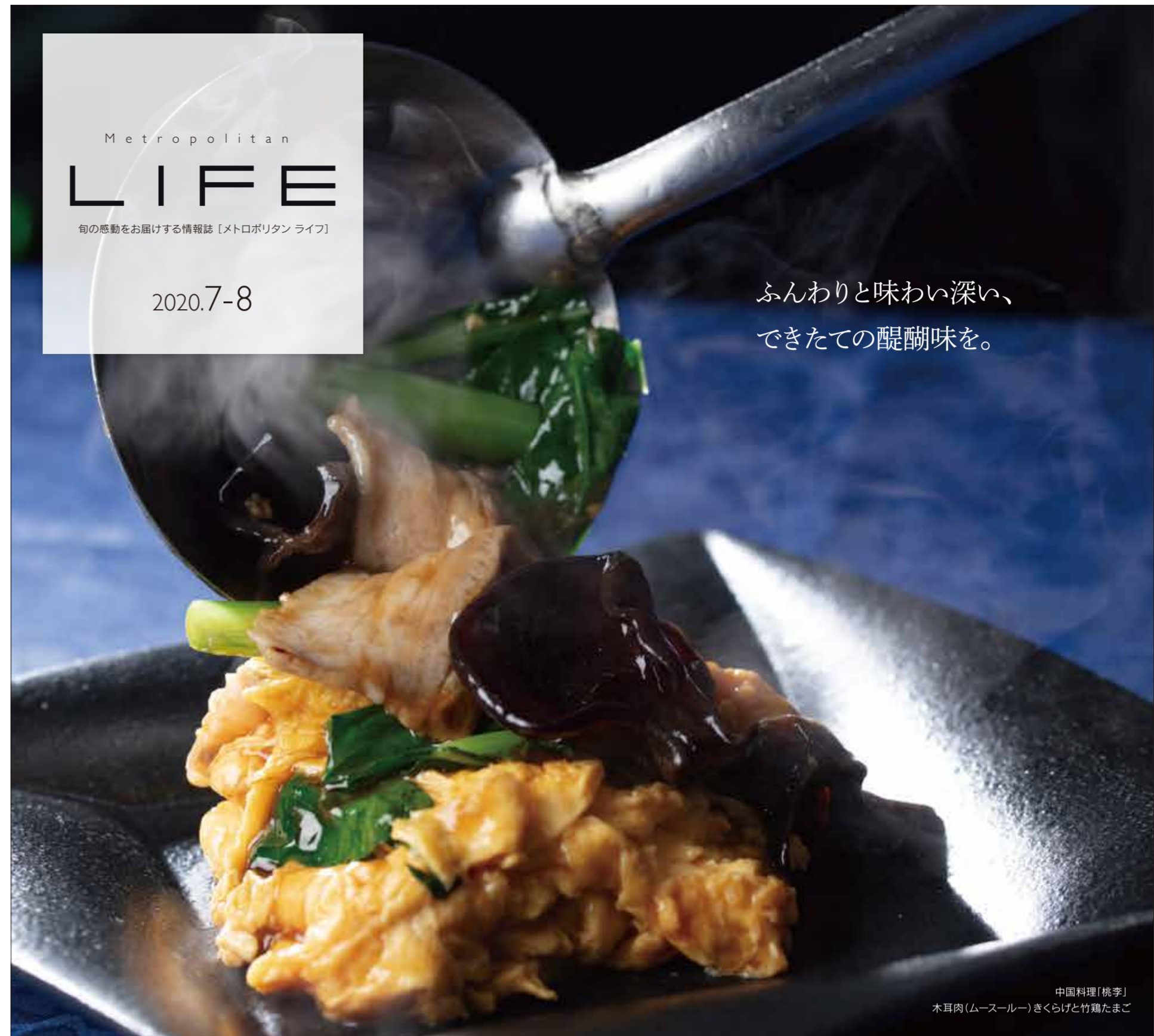
HOTEL METROPOLITAN SENDAI JR-EAST

〒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/>



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」

2020.7-8

ふんわりと味わい深い、
できたての醍醐味を。

中国料理「桃李」
木耳肉(ムースルー) きくらげと竹鶏たまご

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.2 竹鶏たまご

食の喜びをもたらす
幸せ色の玉子

有限会社竹鶏ファーム
<https://www.taketori-monogatari.com/>



鉄鍋の油が爆ぜる快音が響いたのも束の間、小気味よい手際で仕上げられる「玉子ときくらげの炒めもの」は、沸き立つ湯気と艶やかな彩りで客人の心をとっとつかみます。中国料理「桃李」料理長の鈴木和雄は、食材ごとに火入れのタイミングを繊細に見極め、旨みのポルテージが最高潮に達した状態で盛り付けます。ゆえに、玉子はふわりとした口当たりで、コリコリと心地よい歯ざわりのきくらげとの取り合わせは、まさに絶品。特に、食味を重要視する玉子には並々ならぬこだわりを持ち、「クセがなく主張し過ぎない味わいがいい」と評します。



ホテルメトロポリタン仙台では、竹鶏ファームの玉子をはじめとする東北食材の素晴らしさを感じられるプレミアムなメニューづくりに努めています。料理長の鈴木は、「お客様に喜んでもらえる料理を生み出すために、豊かな発想をもたらしてくれる良質な食材は重要です」と話します。



この玉子が生産されているのは、白石市の「竹鶏ファーム」。社長の志村浩幸さんは、20年以上に竹炭の脱臭効果に着目し、鶏舎の悪臭対策のみならず、飼料の配合材料としても使用。さらに研究を重ねた結果、臭みが軽減し、毎日食べても飽きないおいしさを実現しました。最近では、玉子の宅配も新たに

~ 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。

HOTEL METROPOLITAN SENDAI JR-EAST



Serenity

東北結糸プラン

東北結糸プラン「セレンティティディナー 7月」

岩手県岩泉産の龍泉洞黒豚を使い、ブーダン・ワール(ブラッドソーセージ)をアクセントにしたクラシカルなクログロブ型のパテ。旬魚の血では、トランペット茸と柑橘のアロマが相まって、より食欲を掻き立てます。メインは、ブルゴーニュ産カネトジョーズ(バルバリー鴨)の蒸し焼きに、フォアグラのソテーと鴨モモ肉のアッシュ・バルマンティエ風を添えて贅沢に。「ティラミス」を現代的解釈で」と題したアーティスティックなシェフ・デザートも、心華やく仕立てです。

お一人様 10,000円 ★ドリンク2杯付 (+1,000円でワインペアリングに変更可)

※2020年7月1日(木)～31日(金) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.

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る1フードオーダー制のワインパスポートをご用意。有効期間の1か月に限りお好きなディナータイムでご利用いただけます。

(会計時5%OFFの特典付)
お一人様 4,000円
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.



レストラン「セレンティティ」

東北結糸プラン

東北結糸プラン「セレンティティディナー 8月」

カツオの燻製をあしらったリース見立てのサラダは、シードルと胡桃オイルのアロマティックなドレッシングでより魅力的に。宮城県産ジャガイモを使ったヴィンソワーズは生ハムと取り合わせたメロンとともに召し上がりください。サフラン風味の焼きリゾットを添えたヒラメの蒸し煮は、亘理町ワタリガニのピスコソースがコク豊かに演出。仙台名物の牛タンが味わえるメインディッシュも、フォアグラのソテーと2種類のラビオリが満足感を高めます。

お一人様 10,000円 ★ドリンク2杯付 (+1,000円でワインペアリングに変更可)

※2020年8月1日(土)～31日(月) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.

アレンジカフェ

カフェ・バナナフロート

ミルクたっぷりのアイスカフェラテにバナナシロップを加え、バナナクリームとバナナアイスフロート。コーヒーの苦みとバナナの風味がマッチした夏らしい一杯です。

お一人様 800円

※2020年7月1日(木)～8月31日(月)
※2:30p.m.～8:30p.m.



食でつなぐ東北応援メニュー

東北結糸プラン

人と地域のあいだに

10/31(土)まで

ドリンク2杯付

¥10,000

(消費税・サービス料込)



Chaleur

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もにお楽しみください。

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

お一人様 2,200円

※12:00noon～5:00p.m. ※2020年7月1日(木)～8月31日(月) ※写真は8月のメニュー

アレンジティー

ニナスのセイロンティーにピーチビュレを加え、ニナスのピーチティーを凍らせたクラッシュアイスで浮かべた7月のグラス。8月は、ニナスのセイロンティーをベースにしたアイスミルクティーを、マンゴービュレで濃厚かつ爽やかな風味に仕上げました。

950円



7月 アイスピーチティー (写真左)
8月 アイスマンゴーミルクティー (写真右)

ホテルメイドケーキ

ココナッツとホワイトチョコレートのムース、パッションフルーツとフロマージュブランのムースにパイナップルのコンフィを忍ばせミルク味に酸味のコントラストが際立つ「トロピック」(写真左)。チョコレートシュクレやクリームダマンドの層に、ミントの爽快な香りが際立つ「タルト・ショコラ・マント」(中)。桃のコンポートをあしらった「ベリーヌ・ベシュ」(右)は、桃とフランボワーズのムース、桃ソースとジュレで、美しいグラデーションを描きました。

1個 350円～600円



Hayase

東北結糸プラン

東北結糸プラン「文月会席」

近海の魚介を凝らした夏の始まりを告げる会席コース。湯葉雲丹豆腐や順菜などの涼菜を集めた先付に始まり、みずみずしい仕立てのおどり、金目鯛の唐墨焼きや鮭と夏野菜の梅酢ジュレ掛け、穴子の棒寿司など、旬魚の醍醐味を取り揃えました。仙台名物の牛タンも、風味豊かな味噌煮込みでお楽しみいただきます。

お一人様 10,000円

★ドリンク2杯付

※2020年7月1日(水)～31日(金)
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.



Touri

燻しの香りと清涼感ある青麻ソースの取り合わせが、旨みの輪郭を際立たせる金目鯛のステーキ。気仙沼ふかひれと森林どりの蒸しスープは、トマトの酸味が食欲を増進します。宮城県産のふくらとした身の穴子は、ピリ辛の香り炒めです。シェフ特製の付けダレで焼き上げた仔牛は、みずみずしい旬野菜を添えました。

お一人様 10,000円

★ドリンク2杯付
★北京ダックサービス

※2020年7月1日(水)～8月31日(月) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.



瑠璃 Ruri ルリ

バター醤油炒めのとうもろこしとともに絡めた、ふくら厚みのある青森県産ホタテ。好評の点心は、カンパのパン粉揚げとエビシラ焼き饅頭をご用意しました。涌谷町名物のおぼろ豆腐に白身魚のすり身を隠し、ピリ辛に煮込んだ一皿も絶品です。愛玉子とエッグタルトを取り合わせた甘味もうれしいコースです。

お一人様 6,200円

※2020年7月1日(水)～8月31日(月)
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.



日本料理・鉄板焼「はや瀬」

東北結糸プラン

東北結糸プラン「葉月会席」

焼き目を付けた鯛の身と翡翠茄子を浮かべ、酢桶が清々しく香る汁椀。旬の鹽はミニトマトや冬瓜、カボチャを添えて、さっぱりとみぞれ煮です。ジューシーな丸筋酢は、トマトの酸味を利かせたチーズ味噌田楽に。豚の竜田揚げには夏野菜をあしらひ、スイカの果汁を使った甘いソースでお召し上がりいただけます。

お一人様 10,000円 ★ドリンク2杯付

※2020年8月1日(土)～31日(月) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.

7月 文月 夏祭り膳

二色の滝川豆腐が涼を演出する先付に、宮城産の玄米・金のいぶきのかきあげを添えたとうもろこしのすり流し。牛肉の年輪巻きと太刀魚の蓼焼きも元気がもたれる献立です。冷製仕立ての白石温麺は、海老岩石揚げやトマトなどの具材、各種菜味をお好みで添えてどうぞ。

お一人様 4,500円

※2020年7月1日(水)～31日(金)
※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.

中国料理「桃李」

東北結糸プラン



珊瑚 Sango サンゴ

良質な肉質を誇る県北のブランド豚、加美ボークのヒレ肉は、ゴーヤの苦みがより一層旨みを引き立てます。バリバリに揚げた森林どりのモモ肉は、レモンの清々しい酸味と香りで演出。具材の豊かな彩りが楽しい五日チャーハンは、スープに浸して食べるのもおすすめです。

お一人様 4,200円

※2020年7月1日(水)～8月31日(月)
※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.



<p>Serenity (2F)</p> <p>TEL.022-267-2104 (ダイヤルイン)</p> <p>【個室情報】</p> <p>◎部屋数/3室 (4名様～10名様)</p> <p>◎室 料/洋個室「鳥籠」昼、夜5,000円 (2時間)</p> <p>◎室 料/昼・夜 5,000円 (2時間)</p> <p>10,000円の会席より承ります。</p> <p>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>日本料理・鉄板焼 はや瀬 (2F)</p> <p>TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン)</p> <p>【個室情報】</p> <p>◎部屋数/3室 (4名様～10名様)</p> <p>◎室 料/洋個室「鳥籠」昼、夜5,000円 (2時間)</p> <p>◎室 料/昼・夜 5,000円 (2時間)</p> <p>10,000円の会席より承ります。</p> <p>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>中国料理 桃李 (2F)</p> <p>TEL.022-267-2145 (ダイヤルイン)</p> <p>【個室情報】</p> <p>◎部屋数/4室 (4名様～20名様)</p> <p>◎室 料/店舗へお問い合わせください。</p> <p>※昼4,200円、夜6,200円以上のコースをご注文の場合は無料。</p> <p>(お一人様1個のご注文)</p>	<p>Lobby Lounge Chaleur (1F)</p> <p>TEL.022-268-2525 (代表)</p> <p>【個室情報】</p> <p>◎部屋数/1室 (6名様～10名様)</p> <p>◎室 料/1時間 2,000円、2時間 3,000円</p> <p>※セットメニューをご注文の場合は2時間無料</p> <p>(お一人様1個のご注文)</p>	<p>フレンチ Knight (1F)</p> <p>TEL.022-267-2145 (ダイヤルイン)</p> <p>【個室情報】</p> <p>◎部屋数/1室 (6名様～10名様)</p> <p>◎室 料/1時間 2,000円、2時間 3,000円</p> <p>※セットメニューをご注文の場合は2時間無料</p> <p>(お一人様1個のご注文)</p>
--	--	--	--	---

※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。