



## 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

9/21 Mon. 10/25 Sun.

月に一度のBIGフェアは  
ハープ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

9/19 Sat.~9/22 Tue.の4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 婚礼予約 TEL 022-267-2247 (ダイヤルイン)



### 日本料理・鉄板焼「はや瀬」 テイクアウト「鮭はらこ飯」

宮城県南で長く愛される郷土の味わい「鮭はらこ飯」をご家庭でお気軽に。この季節しか味わえない特別な馳走を、期間限定でご用意しました。ご予約はお早めに。



一食 2,800円

※お渡し日の3日前まで要予約  
※お渡し日:2020年10月1日(木)~31日(土) 11:00a.m.~8:30p.m.  
◎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)



※2020年9月1日(火)~10月31日(土)  
※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)

### 中国料理「桃李」 秋の味覚 ランチコース

料理長 鈴木和雄が手掛ける、秋の美味を尽くした傑作ランチコース。旬の冷菜4種盛り合わせから銀杏と大海老の塩味炒め、加美ポークと秋野菜のカレー煮込み、松茸と気仙沼ふかひれのスープ、五目蓮の葉ちまきなど、どれも実りの恩恵に心潤う味わいばかりです。

お一人様 5,200円

### 実りの喜びを 巨峰色一杯に。

実りの季節が到来、みずみずしい果実の味わいを特製のカクテルで。巨峰の果汁とリキュールをシャンパンで仕上げた「巨峰のシャンパンカクテル」は、繊細な泡立ちとともに秋の豊饒が香ります。紅茶リキュールとフレッシュの巨峰ジュース、パタフライビーの青が美しいグラデーションを描く「オータム・クーラー」も心華やぐ一杯となるでしょう。



マンズリーカクテル (左から)  
・巨峰のシャンパンカクテル 2,500円  
・オータム・クーラー 1,500円

マンズリーボトル  
・グレンドロナック12年(右)  
グラス 1,500円 ボトル 23,000円  
・グレンドロナック18年(左)  
グラス 2,500円 ボトル 30,000円  
※ベリー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



秋風薫るハイボール  
・ブランドンベリーハイボール 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



〒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/>

**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/>

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」

2020.9-10

旬がしたたる、  
甘美の果実を一皿に。

レストラン「セレニティ」  
阿部白桃のバルフェエと蔵王竹鶏たまごのグラス  
※9月のディナーでご提供いたします。

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.3 阿部白桃

### シェフが求める 理想の白桃

❖ 芳賀果樹園



唯一無二の一皿のために。  
ホテル独自のオーダーメイドフルーツ

サイズは従来のものよりやや大きめで、熟すと紅斑が入り交じる果肉は熱を加えても身崩れしにくく、甘みと酸味のバランスが絶妙な晩生種「阿部白桃」。登米市の芳賀果樹園では、完全のおいしさにこだわりながら、この希少な桃の栽培に情熱を注いできました。2008年に仮植えを行い、翌年本植。それから10年以上、試行錯誤を重ねて育て上げたのが園主の芳賀秀二さんです。これまでの長い道のりを振り返りながら、「自然に翻弄されることは避けようがないのですが、土壌を改良したり摘果をしたりと、



人間ができるすべての仕事を尽くすことが大切だと考えています」と力強く語ります。そんな阿部の努力の賜物である完全な阿部白桃を、レストラン「セレニティ」料理長の小畑圭介は、果実の特性を活かして心躍る「バルフェエ」に仕立てました。阿部白桃の魅力を知っている芳賀さんですが、二流のシェフの手にかかると、



こんなにもおいしくなるんだと、いつも驚かされます」と話します。一方、シェフも本場のフランス料理のレシピを究める上で、阿部白桃は大切な食材の一つであると捉えています。今年、6月の霪害と長雨による日照不足のために、残念ながら大幅な収穫減となる見込みとのこと。例年以上に貴重なものとなりそうなこの白桃が味わえるのは、ホテルメトロポリタン仙台だけ。魅惑の味わいを、ぜひレストラン「セレニティ」でお確かめください。

### ～ 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。



安全・安心への取組み





《9月》

キウイフルーツとリンゴの酸味爽やかなソースが旨みを際立たせる、魚介と野菜の2層が美しいゼリー寄せを前菜に。マロンを添えた赤栗かぼちゃのココ深いスープは、まさに秋の豊かさを実感する一皿です。鮭のポワレは、亶理町産ワタリガニのフォンを活かしたリゾットとムール貝の出汁が繊細に泡立つソースで、豊饒の潮香を満喫させると馳走に。メインは、仔牛のロティ、フォアグラのソテーの心華やくり合わせをご用意しました。セレンティでしか味わえない阿部白桃のシェフ・デセールもぜひ堪能ください。

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9月1日(火)～30日(水) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.

東北結糸プラン

東北結糸プラン

《10月》

燻製サンマと秋ナスという絶好の取り合わせに、ラタトゥイユの豊かな風味が興を添えるテリース。宮城県産ハタケシメジを使った香味あふれるスープも魅力的です。真鯛のポワレには、貝類の旨みを存分に引き出したジュ(出汁)と、大和町「了美ヴィンヤード」のシードルを使ったソースの両方でお楽しみいただけます。メインで用意した、トリュフの香りが誘う宮城県産野田鴨のパイ包み焼きとフォアグラのソテーも絶品です。宮城蔵王の洋梨を使ったデザートまで、満足感の高いコースとなっています。

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10月1日(木)～31日(土) ※ディナー 5:00p.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)

お一人様 10,000円

★ドリンク2杯付

※2020年9月1日(火)～30日(水)  
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.

東北初開催 エピキュロスの晩餐会

40名様限定

エピキュロスの晩餐会2020を彩る3人のシェフ



渡邊 隆

一般社団法人  
日本エスコフィエ協会理事・ディシブル  
ホテルメトロポリタン 山形  
執行役員 総料理長



阿部 正幸

一般社団法人  
日本エスコフィエ協会地区役員  
ディシブル  
ホテルメトロポリタン 仙台  
執行役員 総料理長



後藤 博甲

一般社団法人  
日本エスコフィエ協会地区役員  
ディシブル  
ホテルメトロポリタン 仙台  
副総料理長

- 開催日 10月28日(水) 7:00p.m.～
- お一人様 12,000円 <完全予約制>
- 開催場所 レストラン「セレンティ」

◎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)



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。

メニュー

- ◎生チョコレートとマカロン ◎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9月1日(火)～10月31日(土) ※写真は10月のメニュー

アレンジティー

ニナスのルイボスティにフレッシュオレンジの果汁を加え、マーマレードジャムをトッピングした9月のアイスティー。10月は、カットフルーツをあしらったグラスに、アップルピネガーの酸味を利かせたニナスのマスケットティーを注いでお召し上がりいただけます。

950円

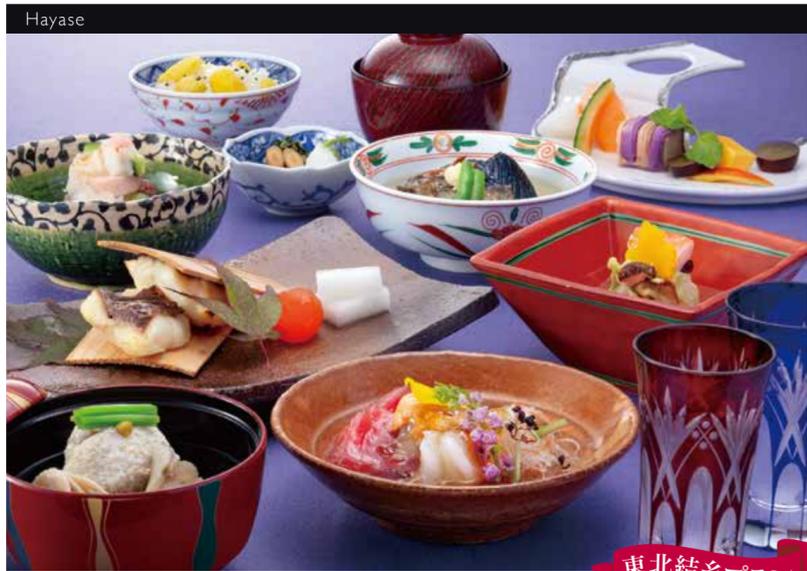


9月 マーマレードティー (写真左)  
10月 フルーツピネガーティー (写真右)

ホテルメイドケーキ

サクサクと歯ざわり心地よいタルト生地にカフェショコラクリームとマスカルポーネ、カスタードのクリームをたっぷりのせた「タルト・カフェ・ノア」(写真左)。濃厚なカボチャのカスタードとキャラメルムースを取り合わせた「ポティロン」(中)は、深まる秋の午後にはピッタリの逸品。「ベリース・レザン」(右)は、巨峰の果汁を使ったソースとムースに白ワインとマスケットのムースを重ね、みずみずしい果実をふんだんにトッピングした贅沢なデザートです。

1個 350円～600円



東北結糸プラン

《9月》

鶏つくねと満月豆腐が浮かぶスープ仕立てのお椀に、酒盗ジュレで見目涼やかに楽しめる鱈や白身魚、生雲丹などを集めたお造り。香ばしいアロマが食欲を誘う鯛の杉板焼きも、美酒とともに味わいたい献立です。美里町の北浦梨を使った蛸と海老帆立貝の羹酢和えは、ほのかかな梨の甘みが素材の旨みを引き立てます。

お一人様 10,000円

★ドリンク2杯付

※2020年9月1日(火)～30日(水)  
※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

《10月》

焼き松茸と水菜のおひたしに始まり、真真丈がうれしい菊花仕立ての艶やかなお椀、蕎麦の風味が芳しい旬魚の信州蒸しなど、深秋の趣を存分に満喫できるコース。銀鯉の西京焼きには、サツマイモの檸檬煮と舞茸の伽羅煮を添えました。宮城県南の名物、鮭いくらご飯まで、旬の恩恵を感じながらお召し上がりください。

お一人様 10,000円 ★ドリンク2杯付

※2020年10月1日(木)～31日(土) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.



9月 菊咲き月昼膳

その名の通り、もって菊の華やかな彩りを凝らした先付けで幕を明けるランチタイムの膳料理。牛肉と多彩な茸を集めた沢煮椀に、蛸や里芋などの滋味深い炊き合わせ、赤魚の西京焼きなどどれも食べ応えのあるメニュー揃い。秋刀魚のほぐし身を使った混ぜご飯もこの季節ならではの味わいです。

お一人様 4,500円

※2020年9月1日(火)～30日(水)  
※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.

Touri

気仙沼ふかひれと上海蟹のみそあんで、上質な味わいに仕立てた豆乳茶碗蒸し。アママイのうろこ焼きは、四川伝統の泡辣椒(赤唐辛子の塩漬け)を使った酸味と辛みが絶妙な特製ソースでどうぞ。マコモダケの仙台黒毛和牛サーロイン巻きや北京ダックなどのスペシャリティも揃い、「桃李」ならではの醍醐味を楽しめるコースです。

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9月1日(火)～10月31日(土) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.

東北結糸プラン



珊瑚 Sango サンゴ

甲イカの白い身に映える、紅花の美しい彩り。蒸籠でふくらくと仕上げたカサゴの繊細な身は、まろやかな大豆ソースで。涌谷豆腐やキノコとともに煮込んだ加美ポークも満足感の高い一品です。登米産のひとめぼれを使った中国粥は、山形名産のあけがらしなどの薬味を添えました。

お一人様 4,200円

※2020年9月1日(火)～10月31日(土)  
※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.



瑠璃 Ruri ルリ

山形県産の紅花を使って艶やかに演出した大海老の炒め物。甲羅まで丸ごと味わえるソフトシェルクラブの揚げ物は、蟹本来のおいしさが楽しめる逸品です。ホタテとキノコのクリーム煮も、寒に向かうこれからの季節にうれしいメニュー。伊達の銀鮭とイクラを使った中国風はらこ飯は、宮城の秋を感じられる一品です。

お一人様 6,200円

※2020年9月1日(火)～10月31日(土)  
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.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/5室(4名様～32名様)</p> <p>◎部屋料/昼・夜 5,000円(2時間)</p> <p>◎個室 料/昼・夜 5,000円(2時間)</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>◎個室 料/洋個室「黒龍」昼・夜 5,000円(2時間)</p> <p>10,000円の会席より承ります。</p> <p>個室 昼7,500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>◎個室 料/洋個室「黒龍」昼・夜 5,000円(2時間)</p> <p>10,000円の会席より承ります。</p> <p>個室 昼7,500円、夜10,000円以上の会席をご注文の場合は無料。</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>◎個室 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>日本料理 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/4室(4名様～20名様)</p> <p>◎個室 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>
---	--	---	--	---

※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。