



チャペル生演奏&国産牛の無料試食フェア

11/23 Mon. 12/6 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。



おふたりの希望を実現する充実したプランの数々



たくさんのゲストを招待する
スタンダードスタイル



少人数での
アットホームウェディング



おふたりだけで結婚をカタチにする
ロケフォトプラン

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と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 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

11月4日(水)より受付開始



Parfums d'hiver
パルファン ディーベル
5,000円 (15cm)
3~5名様



Gâteau Fraises
ガトー フレーズ
4,500円 (15cm)
4~5名様
4,000円 (12cm)
3~4名様



Bûche noire
ブッシュ ノワール
3,500円 (20cm×9cm)
4~6名様



Mont-Blanc
モンブラン
3,500円 (12cm)
3~4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

11月4日(水)より受付開始

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 厳選三段 50,000円 5~6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 二段 25,000円 3~4名様
- 日本料理・フランス料理・中国料理 一段 12,000円 1~2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・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」

甘酸っぱく香る 聖夜の乾杯を。

クリスマスケーキの上に燦然と頂く真っ赤な果実「イチゴ」。パーティーの賑わいも楽しいですが、甘酸っぱいデザートカクテルでしっとりパーティーを楽しんでみませんか。クリーミーなリキュールにイチゴの酸味が爽やかな「ストロベリーロワイヤル」。泡立ちに躍るベリーの粒を眺めるのも楽しい「ミックスベリーのシャンパンカクテル」の2杯をご用意しました。



マンズリーカクテル (左から)

- ・ストロベリーロワイヤル 1,800円
- ・ミックスベリーのシャンパンカクテル 2,500円

- マンズリーボトル (左から)
- ・シーバスリーガル18年 グラス 1,500円 ボトル 23,000円
 - ・ロイヤルサルーツ グラス 2,500円
 - ※ベ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



プレミアムシャンパン (左から)

- ・ドン・ペリニヨーン ルミナスラベル ボトル 35,000円
- ・モエ・エ・シャンドン ネクターインベリアルロゼ 1グラス 3,000円 2グラス 5,000円
- ボトル 18,000円

Knight (1F)

6:00 p.m.~11:00 p.m.
※日曜・祝日はお休みします。
※11月22日(日)は営業いたします。

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



〒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



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/>

※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。



特別な夜を、特等席で。

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」

2020.11-12

Pick up

GINGA Christmas Dinner & Christmas Buffet

聖夜を祝う晩餐を
お好みのスタイルで。

Christmas Dinner 12月24日(木)

Christmas Buffet 12月25日(金)

各部
50名様
限定

New
Style

クリスマス・イブは、ホテル最上階の夜景が演出するフランス料理のフルコースをご用意。ヴァイオリンの生演奏とともに、ロマンティックな時間をお過ごしください。

お一人様 17,000円 (税・サービス料込、ドリンク別)

小学生 4,000円 未就学のお子様 3,000円

★7:00p.m.~ ※完全予約制



クリスマス当日は趣を変えて、和洋中のバラエティ豊かな献立が取り揃うNew Styleに。心華やぐ聖夜のパーティーを、存分にご堪能いただけます。

お一人様 7,000円 ★ドリンク2杯付き (税・サービス料込)

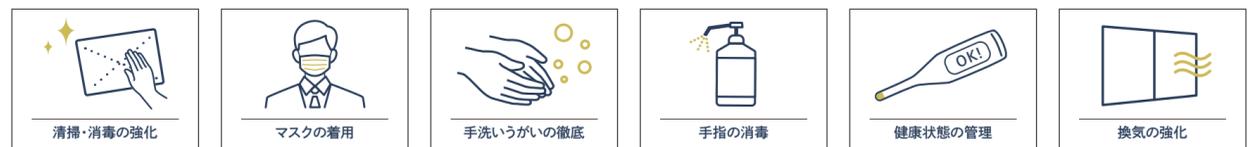
小学生 3,000円 未就学のお子様 2,000円

★6:30p.m.~9:00p.m. ※完全予約制

[ご予約・お問い合わせ] 営業部 022-267-2245

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組みの徹底

お客さまにより安心してホテルでお過ごしいただけるよう消毒及び飛沫防止対策などを強化しております。



ホテルメトロポリタン仙台での取り組みの詳細につきましては右記QRコードよりご確認ください。
また、ご不安な点がございましたらお気軽にスタッフへお声掛けください。





クリスマスメニュー

Menu de Noel 2020「Paris」 【3日間限定】※2020年12月23日(水)～25日(金)【要予約】※ディナー 6:30p.m～

本場フランスで研鑽を積んだ料理長 小畑圭介が、最後の修行先に選んだのがパリ。2つ星「タイヌヴァン」で磨いた技と感性を、このコースに凝らしました。メニューは、パリの名所を巡るのに欠かせない地下鉄の駅にちなんで、ルーヴル＝リヴォリ駅は、オマール海老のビスクとイカスミ風味の爪肉のベニエを。マリジャンたちが集う広場へと誘うコンコルド駅をメインディッシュに見立て、牛フィレ肉のボワレと黒トリュフ香るフォアグラソテーをご用意いたします。料理長 小畑の思い出とともに、美味の旅路へどうぞ。

お一人様 12,000円 ・グラスシャンパン 2,000円 事前予約特典：1,500円
・ペアリングワイン(4杯) 4,000円

Ligne 1 du métro de paris

蟹と帆立貝のエクレール エゾ鹿のバテと栗のパート

12種類のハーブとスパイスでマリネしたキングサーモン エミニュ・ガレへのオマージュ

オマール海老のビスクとイカスミ風味の爪肉のベニエ

ヒラメのボン・ファミ

甘いピーツのグラニテ

牛フィレ肉のボワレ、フォアグラソテーと黒トリュフ マカロニファルスとベルグルディヌソース

Flocon de neige ～ひとかけらの雪～

天然酵母バケット、アンリシール

苺のマドレーヌ キャラメルとジンジャーのチュール

コーヒー



11月・12月 ワインセレクション

シャンパンのジャカール モザイクブリュットをはじめ
お料理に合わせやすい赤・白ワインをご用意しております。

グラス 1,100円～ ボトル 7,000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
- ◎カシスとアロエのヨーグルト
- ◎季節のサンド&クッシュ
- ◎菓野菜のサラダ

アレンジティー

11月 ブレンドアップルティー

～3種のハーブとジンジャー香る～(写真左)

12月 ショコラブリュレティー (写真右)

ニナスのリングティーに、カモミール・ローズヒップ・ハイビスカスと生姜をブレンドした体の芯から温まる11月の一杯。12月はニナスのアールグレイを使ったロイヤルミルクティーにたっぷりのチョコクリームを乗せ、こんがりとブリュレしたビターな味わいの一杯です。

950円

ホテルメイドケーキ

イチゴのソースとムース、バニラババロアを重ね、イチゴワインのジュレとベリーをあしらった「ベリヌス・フリーズ」(写真左)。バニラの芳しい風味を満喫できる「ガトー・バニエ」(中)は、濃厚ながら食べ飽きないおいしさ。まろやかなビスタチオの味わいが詰まった「タルト・ビスターシュ」(右)は、グリオットチェリーの酸味とのコントラストもお楽しみください。

1個 350円～600円



Serenity (2F)

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)
◎室料/昼・夜 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/2室(4名様～10名様)
◎室料/洋酒席「鳳鳴」昼 夜5,000円(2時間)
10,000円の会席より承ります。
和個室 昼7,500円、夜10,000円以上の会席をご注文の場合は無料。

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)

◎6:00 p.m.～11:00 p.m.
※日曜・祝日はお休みします。
※11月22日(日)は営業いたします。

※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。



11月 神楽月「秋麗」膳

豊かな出汁の香りが食欲を誘う、鮭と湯葉餅を浮かべた潮仕立てのお椀。お造りの皿には、“三陸塩釜ひがしもの”の鮭や金華鰯と、地域のブランド魚を贅沢に集めました。生姜の風味が利いた鯛と燕の蟹脇かけは、身も心も温まるこの季節ならではの逸品です。

お一人様 7,500円 飲み物付き 10,000円
※2020年11月1日(日)～30日(月) ※ディナー 5:00p.m～8:30p.m.



11月 神楽月ランチ膳

ランチタイムでも、“三陸塩釜ひがしもの”の鮭が味わえる11月の膳仕立て。奈良漬を挟み、おぼろ昆布をまぶして焼き上げたメカジキや、鯛の南蛮揚げなど、旬の魚介のおいしさをお楽しみください。

お一人様 4,500円
※2020年11月1日(日)～30日(月)
※ランチ 11:00a.m～2:00p.m.

ディナー膳 12月 師走月「初氷」膳 お一人様 7,500円

ランチ膳 12月 年の瀬おもてなし膳 お一人様 4,500円

クリスマスメニュー

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 木村浩一の趣向が尽くされたスペシャルなコースです。甘海老の吟醸漬けや鮫肝と大根のあげがら焼きなど、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、仙台牛香味焼きや雲丹の茶碗蒸しなど、贅沢な献立を取り揃えました。

お一人様 16,000円 【3日間限定】
※2020年12月23日(水)～25日(金)【要予約】
※ディナー 5:00p.m～8:30p.m.
※写真はイメージです。
※お飲み物は別料金となっております。

クリスマスメニュー

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ふんだんに尽くしたスペシャル会席。シェフが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ンソースで。メインは、仙台牛ロース(60g)とヒレ(50g)のペアステーキで満足感たっぷりに。

お一人様 16,000円 【3日間限定】
※2020年12月23日(水)～25日(金)【要予約】
※【第一部】5:30p.m～ 【第二部】8:00p.m.～
※写真はイメージです。
※お飲み物は別料金となっております。

翠玉 Suigyoku スイギョク

気仙沼ふかひれとズワイガニのスープは、卵白の淡雪仕立てでこの時節らしく。辛みの利いた仙台牛と季節野菜の薬味炒めや、葱ソースの香味がたまらない鮫鱈と肝の唐揚げは、滋養あふれる献立。大海老のチリソース煮は、「桃李」の定番人気メニューです。コラーゲン含有量が豊富な胸びれ部分を使用した気仙沼ふかひれの姿煮が主張する脇かけチャーハンも、満足感の高い一皿となっています。

お一人様 8,200円 ※2020年11月1日(日)～12月31日(木) ※ディナー 5:00p.m～8:30p.m.

美肌・コラーゲン
ランチコース

美肌・保湿効果に期待できる食材に特化したスペシャルランチコース。コラーゲンゼリーなどを使った“お肌しっとりサラダ”にはじまり、野菜と海の幸のクリームスープ、小ぶるかひれのあんかけチャーハンまで女性にうれしい献立尽くしです。

お一人様 5,200円
※2020年11月1日(日)～12月31日(木)
※ランチ 11:00a.m～2:30p.m.



珊瑚 Sango サンゴ

ジュシーな森林どりは、カシュナッツと取り合わせて醤油炒めに。カレー風味の仙台牛焼売と海老餃子も、出来たて熱々をどうぞ。白身魚の揚げ物は、辛みと酸味が絶妙な泡辣椒(パオラージャオ)ソースがより旨みを引き立てます。

お一人様 4,200円
※2020年11月1日(日)～12月31日(木) ※ランチ 11:00a.m～2:30p.m.



クリスマスメニュー

桃李クリスマスディナー
「聖誕祭菜譜」

フォアグラと竹鶏たまごの茶碗蒸しは上海蟹の味噌餡でより味わい高く。泡辣椒の風味で旨み際立つオマール海老はまさに聖夜にふさわしいご馳走です。コースのハイライトは、「桃李」特製の北京ダック。さらに、気仙沼ふかひれの姿煮込みや骨付肉の香料焼きなどが続き、心躍る美味の連続をご満喫いただけます。

お一人様 17,000円 【3日間限定】
【1ドリンク付】
※2020年12月23日(水)～25日(金)
※ディナー 5:00p.m～8:30p.m.