



“ホテルメトロポリタン仙台からの贈り物”
**January 2021
 Wedding Menu
 Renewal**

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へ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。

来る2021年1月、ウェディングメニューを一新いたします。
 【地産地消をかかげ産地に訪問し素材を厳選】
 【基本に忠実に丁寧な調理を】
 という、これまで守り続けてきたものはそのままに
 “今よりもっと大きな感動”を伝えるため
 より充実したコースへとブラッシュアップ！
 リニューアルを記念して限定プランや限定特典をご用意しております。

～新料理をいち早く試食できるチャンス！～
**チャペル生演奏&国産牛の
 無料試食フェア**
 1/11 Mon. 2/7 Sun.



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)

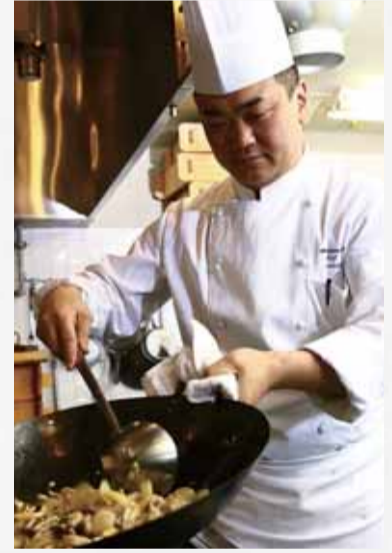


中国料理「桃李」
冬の薬膳賞味会

医食同源を味わう
 桃李シェフによる薬膳料理コース
 今回で2回目の薬膳賞味会。
 料理長 鈴木和雄が手掛け、体の抵抗力や
 免疫力を高める食材を用いた「冬の薬膳賞味会」です。

2021年1月26日(火)・27日(水)〈2日間〉

- 時間 / 6:00p.m.～受付 6:30p.m.～開始
 - 会場 / 2F 中国料理「桃李」
 - 料金 / お一人様 **15,000円** (税・サービス料込)
- ※満席になり次第、締め切りとさせていただきます。
 【ご予約・お問い合わせは】2F 中国料理「桃李」 TEL.022-267-2145 (ダイヤルイン)



中国料理 料理長 鈴木 和雄

一粒に思いを込めたスイーツを
Assortiment de Chocolats
 ~Ganache et Parine~

大切な方に贈るバレンタインギフトにふさわしい上質なチョコレートの詰め合わせをご用意しました。プラリネやベリーなどの定番から、仙台味噌や伊達ウイスキーなど全8種類。4個入りと6個入りのボックスも取り揃えてあります。

- 4個入り 1,200円 (85cm×85cm)
- 6個入り 1,600円 (85cm×120cm)
- 8個入り 2,000円 (85cm×160cm)

※ご予約締切日 2月10日(水)
 ※お渡し日 2月12日(金)、13日(土)、14日(日)の各日 11:00a.m.～7:00p.m.
 ※数量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)

冬の果実を
 美しいグラスに。

ビタミンCが豊富で、喉の乾燥と健康を守ってくれる金柑。今年も、バーナイトでは、好評の金柑カクテルをご用意しました。クロモジの香りが特徴的なクラフトジンベースにした「金柑のジントニック」には、金柑の果実とリキュールでより香り高く。シャンパンカクテルの定番「ミモザ」にフレッシュな金柑のフレーバーをプラスした一杯も、心潤う味わいです。



マンズリーカクテル (左から)
 ・金柑のジントニック 1,500円
 ・金柑のシャンパンカクテル 2,500円

マンズリーボトル
 ・ウェストランド アメリカンオーク
 グラス 1,500円 ボトル 23,000円
 ※ヘリエイ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



ピーティー&
 ソルティハイボール
 ・ハイランドパーク ヴァルクヌート
 グラス 2,000円
 ※数量限定



ホテルメトロポリタン仙台イースト・山形の情報ははこちらから



〒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



【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。

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】
 2021.1-2

新たな一年の多幸を願って。

日本料理「鉄板焼」は「はや瀬」
 「はや瀬 恵方巻」詳しくは中面をご覧ください。

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.4 ひとめほれ

一粒一粒が白く輝く
 宮城の代表品種

❖農業生産法人 有限会社 登米ライスサービス
<https://www.tomerice.com/>



とめほれはやや豊作で、どの粒も美しいハリとツヤがある品質の高い出来となったそうです。また、その味わいについても「一粒一粒が秘める旨みを、じつくりと噛みしめてお楽しみください。また、肥沃な土地、きれいな水と空気に恵まれた登米の田園風景を思い描きながら味わっていただければうれしいです」と語ってくれました。

なお、「はや瀬」では、ひとめほれの食味に際立った「恵方巻」を販売。この時期限定の贅沢な味わいをぜひご賞味ください。



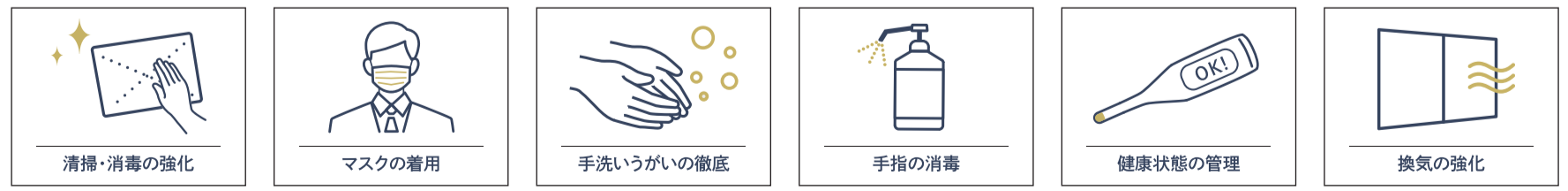
組んでいるのが、農業・化学肥料を使用しない自然農法です。米糠・生糞を使用した土壌造りや手取りの除草など、一年中細やかな手間をかけたながら丁寧に栽培。環境に負担をかけない農法ゆえに、健やかで安全安心な米作りを実現しています。

登米ライスサービスの千葉亭さんに作況を聞いたところ、昨年に収穫した特別栽培米のひ

手間を惜しまず知恵と工夫を尽くし
 安心安全で味わい豊かな米作りを実践。

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。





セレニティ冬の味覚コース 2月 ドリンク2杯付

彩り華やかなメパチマグロとヤリイカのタルタルには、半熟玉子のフリットを添えて。アンコウのポワレは、宮城県産セリ入りヴィネグレットの清々しい酸味が旨みを際立たせてます。メインの鴨肉のローストとイチジク入り赤キャベツのコンフィ添えも、満足感の高い一皿。焼き目をつけたイチゴを添えた温かいショコラシューまで、存分に堪能ください。

お一人様 10,000円 ドリンク2杯付 (+1,000円でベアリングワイン3杯に変更可)
※2021年2月1日(月)～28日(日) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.



セレニティ新春味覚コース 1月 ドリンク2杯付

料理長小畑圭介が得意とするシャルキュトリーの逸品、エゾ鹿とフォアグラのパテ・クルートを前菜でお召し上がりいただきます。パン粉をまとわせたヒラメの蒸し焼きと白子のムニエルは、フランスの名店由来の濃厚なソースで。メインは、牛フィレ肉のポワレとフォアグラのソテー。稀代の美食家が愛した贅沢な取り合わせをお楽しみください。

お一人様 10,000円 ドリンク2杯付 (+1,000円でベアリングワイン3杯に変更可)
※2021年1月1日(金)～31日(日) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.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2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に親しむ優雅なひとときをご堪能ください。



グラス 900円～
ボトル 5,800円～

アレンジカフェ きな粉のカプチーノ

エスプレッソに、きな粉を溶いて泡立てたミルクを注いだカプチーノに、キャラメルソースをプラス。さらに、きな粉を振りかけて和風に仕立てました。別添えの黒蜜を加えてどうぞ。

※2021年1月1日(金)～2月28日(日)
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.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

(1・2月限定) シーズナルドリンク

いちごのヨーグルトミルク (写真左)
真っ赤ないちごのハイビスカスティー (写真右)
いちごとヨーグルトの酸味が相まって爽やかなの越しを楽しめる一杯と、ベリーとハイビスカスの真っ赤な彩りに魅了されるフルーツ&ハーブティーをご用意しました。



950円

ホテルメイドケーキ

マンダリンオレンジとフロマージュのムースなどが美しい層を描く「ヴーヴ・クリコのジュレとマンダリンのベリース」(写真左)。旬のイチゴを贅沢にあしらった「タルト・フリーズ」(中)も、果実の麗しい味がたまらない一品。「キャラメル・ショコラ・ペカン」(右)は、ピーカンナッツとキャラメル、2種類のショコラを絶妙なバランスで組み合わせた自信作で



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、自社農園で収穫したいちご「にこにこベリー」を使用した「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. ※2021年1月1日(金)～2月28日(日) ※写真は1月のメニュー

Restaurant @ Café
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)
◎部屋数/5室(4名様～32名様)
◎室 料/昼・夜 5,000円(2時間)
◎室 料/昼・夜 5,000円(2時間)
10,000円の会費より預かります。
料 別 個室 7,500円、※10,000円以上の会費をご注文の場合は無料。

中国料理
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(黒島・昼・夜5,000円(2時間))
◎室 料/店舗へお問い合わせください。
※個室 昼7,500円、夜10,000円以上の会費をご注文の場合は無料。

Lobby Lounge
Chaleur (1F)

TEL.022-268-2525 (代表)
【個室情報】
◎部屋数/4室(4名様～20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)

ルナイト
Knight (1F)

◎6:00 p.m.～11:00 p.m.
※日曜・祝日はお休みします。
※2021年1月1日(金)と1月10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。



1月 睦月「初暦」会席

薄氷のような大根に透けて見える焼き目鯛が食欲をそそるお椀。三陸産の牡蠣と仙台北菜などの具材を寄せた小鍋は、柚子胡椒の爽やかな辛みとともにお楽しみください。蟹と長芋の積み焼きは、露の臺海苔の風味がアクセントに。蟹の羽二重蒸しもうれしい、初春らしい華やぎあふれるコースです。

お一人様 7,500円 ドリンク2杯付 10,000円
※2021年1月8日(金)～31日(日) ※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.



1月 初春月 昼茶時膳

旬を迎えて身の肥えた三陸産牡蠣と彩り野菜の沢煮焼。雪囲いの中には鯛の焼き霜造りや白身魚、紋甲鳥賊などをあしらいました。炙った森林どりと蕪の炊き合わせは、素材由来の豊かな旨みをお楽しみください。

お一人様 4,500円
※2021年1月8日(金)～31日(日)
※ランチ 11:00a.m.～2:00p.m.

ランチ 膳 2月 花見月 昼茶時膳 お一人様 4,500円

2月 梅見月「立春」膳

清まし仕立ての蛤真丈のお椀に、鯛や長布締めのお刺しを盛りつけたお造り旬の白身魚の雪中蒸しと、この季節ならではの魚介の魅力を集めました。京懐石の定番、真名齋の味噌歯庵焼きや山椒の香りがアクセントとなっている新子と鳥貝の群の物も味わい深い献立です。



2月 梅見月「立春」膳

清まし仕立ての蛤真丈のお椀に、鯛や長布絞めの鯛などをあしらったお造り旬の白身魚の雪中蒸しと、この季節ならではの魚介の魅力を集めました。京懐石の定番、真名齋の味噌歯庵焼きや山椒の香りがアクセントとなっている新子と鳥貝の群の物も味わい深い献立です。

お一人様 7,500円
ドリンク2杯付 10,000円
※2021年2月1日(月)～28日(日)
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.

翠玉 Suigyoku スイギョク

気仙沼産ふかひれと山形県産乾燥きのこの蒸しスープに、菜の花の香りが仙台南のおいしさを際立たせる醤油炒め。旬の白身魚を一尾使い、特製の香味ソースで味わう蒸し物は宴席が華やぐ一皿です。三陸産の牡蠣は、その旨みを引き出すピリ辛炒めに仕立てました。

お一人様 8,200円 ドリンク2杯付 10,000円
※2021年1月6日(水)～2月28日(日)
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.



プリフィックスランチコース

肉料理や点心、お食事メニュー、デザート、それぞれ数種類をご用意した献立の中からお選びいただき、お好みの組み合わせで楽しめる全7品のランチコースが登場。どれも、特選素材に料理長の趣向と技を凝らした美味揃いです。

お一人様 5,200円
※2021年1月6日(水)～2月28日(日)
※ランチ 11:00a.m.～2:30p.m.
※写真は組み合わせの一例です。



瑠璃 Ruriri

冬に脂を蓄えた気仙沼産のメカジキと野菜の醤油炒め。三陸産牡蠣の蒸し物やアカイカの老酒羊子炒めなど肉類を使わず旬の海鮮と野菜にこだわったコースです。独特の風味を持つ鎮江香醋(黒酢)のソースでからめたエビと冬野菜もどうぞ。

お一人様 6,200円
※2021年1月6日(水)～2月28日(日)
※ディナー 5:00p.m.～8:30p.m.

