

Wedding Information

2021
Wedding Menu
Renewal!



1月よりリニューアルしたご婚礼料理を
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
3/14Sun. 4/25Sun.



ウェディング専用 Instagram
ほぼ毎日更新!
先着カブルのウェディングレポートや
フェア情報を紹介しています。



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。

婚礼予約 TEL 022-267-2247 (ダイヤルイン)



Hotel Metropolitan Sendai Information

日本料理・鉄板焼 「はや瀬」 雛ちらし

ご予約承り中



桃の節句に催すパーティーなどにぴ
ったりのはや瀬特製「雛ちらし」をご
用意しました。海老や筍、イクラな
ど、色とりどりの具材が盛りだくさん。
これから温かくなる季節が到来、行
楽のお供にもおすすめです。3月限
定の味わいを、ぜひテイクアウトでお
楽しみください。

一皿 2,500円

※お渡し日 2021年3月1日(月)～31日(水)
02:00まで要予約
・11:00am～2:30pm
・5:00pm～8:00pm
〇ご予約・お問い合わせ
材料費別途(税別)TEL:022-268-2525(ダイヤルイン)

White Day バターサンド

ご予約承り中



バレンタインギフトのお返しに、ホテルメ
トロポリタンの特製「バターサンド」はいか
がですか。塩キャラメル、いちご、紅茶シ
トンの3種類の味わいを、5個詰の合わせ
ました。ニッパスの紅茶「マーメイドブレ
ッド」または「アソートメント」のセットもご
用意しております。

1箱(5個入り) 1,500円
紅茶セットはプラス540円

※お渡し日 2021年3月10日(水)～14日(日)
02:00まで要予約
・11:00am～7:00pm
※数量に限りがございますので、お早めにご予約ください。
〇ご予約・お問い合わせ
ロビーカウンター(1階ホール) TEL:022-268-2525(代)

Bar Information

グラスを満たす
艶やかな桜色を。

ズブロッカをベースに春の夕暮をイメージした
「春宵～Shunshou～」には、塩漬けの桜の葉
を添えて、シャンパンの泡立ちが美しい「桜花
～Ohka～」は、ほろのりピンクのホイップをフ
ロントふわりと香る花の香りと甘くやさしい味
わが至福の心地に誘います。4月は、宮城
県の観光PRキャラクター「むすび丸」をモチ
ーフにしたオリジナルカクテルも登場します。



マンズリーカクテル (左から)
・春宵 Shunshou 1,500円
・桜花 Ohka 2,500円

マンズリーボトル
・ダリウイニー15年
グラス 1,300円 ボトル 20,000円
・ロイヤルリネアホルド
グラス 3,000円 ボトル 50,000円



東北DCスペシャルメニュー

・むすび丸
(バナナトオリジナルカクテル) 1,500円
・カフェモルト ウィスキー(グラス) 1,500円
・カフェジン&トニック 1,500円
・カフェジン&マティーニ 1,800円



〇6:00 p.m.～11:00 p.m.
※日曜・祝日はお休みします。

ホテルメトロポリタン仙台イースト・山形の情報ははこちら

HOTEL METROPOLITAN SENDAI 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/>



【ホームページ】 <https://sendai.metropolitan.jp/>

※掲載料は、〒112-8551及び規定の税金を含め別紙請求書です。



Metropolitan
LIFE
毎日の感動をお届けする情報誌「メトロポリタンライフ」
2021.3-4

天地の恵みが花開く一皿を。

レストラン「セシニティ」
「伝は風舞ったつばき野鳥たちのニッパストローチ」
「4月」東北DCイベント「コースでお楽しみいただけます。

Pick up



東北6県 美食会

2021.4.1～9.30東北デスティネーションキャンペーン開催記念

2021.4.1～9.30の期間、東北デスティネーションキャンペーンが開催されます。
東北DCは、東北6県の自治体や観光関係者と
JR6社などが一体となって行う大型の観光キャンペーンです。
ホテルメトロポリタン仙台では、日本料理・フランス料理・中国料理の料理人たちが
これまで各地で出会った最高の食材で作るコース料理をご用意いたします。
東北6県を食で巡る一夜限りの美食旅をご堪能ください。



日本料理 料理長 木村 浩一 | 仏料理 阿部 正幸 | 中国料理 後藤 博一 | 中国料理 料理長 鈴木 和樹

2021年3月22日(月)《要予約》

- 時間 / 6:00 p.m.～受付 6:30 p.m.～開始
- 会場 / グランドホール・ルーム SENDAI (ホテルメトロポリタン仙台 4F)
- 料理 / 日本料理・フランス料理・中国料理 折衷コース
- 料金 / お一人様 18,000円 【お料理・お飲み物】

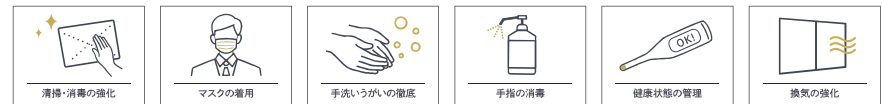
※料金には規定の税金及びサービス料が含まれております。 ※濃縮になり次第、締め切りとさせていただきます。

※新型コロナウイルス感染防止の為、お席はお申込みのグループごとテーブルをご用意いたします。

【ご予約・お問い合わせは】営業部 TEL:022-267-2245 (ダイヤルイン)

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組みの徹底

お客様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。





《3月》セレニティ春の味覚コース

繊細な身を持つ春先の真鯛に旬野菜をあしらひ、目に鮮やかなグリーンソースに泳がせた一皿など、芽吹きのお魚を予感させるメニューの数々。メインは、N2産仔中のローストとフォアグラのソテーに炭産原木産茸のヨークシャーブディングを添えブルーチーズのソースで仕上げたお召し上がりいただきます。

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3月(日)～3月(水) ※ディナー 5:00pm～8:30pm



東北DCメニュー

《4月》東北DCスペシャルコース ～宮城県～

宮城野ポーク「みのり」とセリ入りのフロマージュ・ド・テッドや、地産野菜のおいしさを集約したミネトロネなど、地元宮城から選りすぐりの食材を集め、小細料理長の技巧で華やかに仕立てた特別なコース。宮城県産鶏肉のローストはもちろん自社農園のいちごを使ったデザートまで、満足感の高い内容となっています。

お一人様 10,000円 ★ドリンク2杯付
(+1,000円でベアリングワイン3杯に変更可)
※2021年4月(日)～30日(金) ※ディナー 5:00pm～8:30pm



東北DCメニュー

《4月》東北DCスペシャルディナー

卯花月「観桜」膳

「社や節」の東北DCスペシャルコースは、宮城県産の魚介にこだわった贅沢な満足感と、旬の洗い梅肉和えや白身の花造り、旬魚と春野菜の炊き合わせ、塩たけのこを挟んだ鯛の焼き直しと、とれり旬をとらえた至極の味わい。ひとめぼれを思った箱ごはんとお味噌味噌まで、宮城の魅力をご存心にお楽しみいただけます。

お一人様 7,500円
ドリンク2杯付 10,000円
※2021年4月(日)～30日(金) ※ディナー 5:00pm～8:30pm



《3月》弥生「花咲月」膳

平貝と桜エビ、春菜のおひたしに始まり、鯛の刺身立て、旬魚を集めたお造りや、みずみずしい喉わが誘う3月。鯛子や鯛などと一緒に炊いた鯛の桜煮や、ふき味噌で香ばしく焼き上げられた、旬の鯛脚を楽しませてくれます。鴨のローストは、花若草や薬わびとともに、辛子黄身酢でお召し上がりください。

お一人様 7,500円 ドリンク2杯付 10,000円
※2021年3月(日)～31日(水) ※ディナー 5:00pm～8:30pm



《3月》弥生華月ランチ膳

鮮やかな緑が目を引く落花生、春先においしさを増した若竹を盛り込んだ煎豆腐が好評。前まじ仕立てのお餅、独特の歯ざわりが楽しめる揚げ餅や、(良い!)のみぞめ菜、きんぎょのご飯とひとめで完結の膳の白湯焼きと、心をこめてメニューがびびります。帆立貝と仙台巻を使った味噌風味のクラクタンも、満足感の高い一品です。

お一人様 4,500円
※2021年3月(日)～31日(水) ※ランチ 11:00am～2:00pm

4月 卯花月「摘草」ランチ膳
お一人様 4,500円

レストラン「セレニティ」
食讃会 春の息吹と香り

H頃からの感謝を込めて、1日限定のプレミアムなディナーへご招待。芽吹きと香りをふんだんに凝らした小細料理長の自信作を、ソムリエセレクトのワインのペアリングとともにご堪能ください。

2021年3月18日(木) [完全予約制]
■時間/6:30pm～ 受付 7:00pm～開始
■場所 レストラン「セレニティ」
■料金 お一人様 12,000円 (ワインペアリング込) 50名様限定

【ご予約・お問い合わせ】 レストラン「セレニティ」TEL.022-267-2104 (ダイヤルイン)

東北デスティネーションキャンペーン
スペシャルコース [宮城県]
4/1(木)-30(金)

4月1日からスタートする大型観光キャンペーン「東北デスティネーションキャンペーン」の開催を記念して東北6県の食材や郷土料理をテーマにしたスペシャルコースを各レストランでご提供します。4月に楽しめるのは「宮城県」の特別メニュー。春らしい彩りと風土の魅力に満ちあふれた地元宮城ならではの味わいを、どうぞぜひ心までご満喫ください。

お一人様 7,500円
ドリンク2杯付 10,000円
※2021年4月(日)～30日(金) ※ディナー 5:00pm～8:30pm



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、季節の食材を使った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」。

①生チョコレート＆マカロン ②季節のスイーツ ③スコーン＆ジャム
④カンスとアロエのヨーグルト ⑤季節のサンド&キッシュ ⑥葉野菜のサラダ
《3月》お一人様 2,200円
《4月》お一人様 2,500円

4月1日よりコーヒー及び季節の紅茶をお好きなだけお召し上がりいただけます。
※12:00noon～5:00pm、※写真は4月のアフタヌーンティーセットです。



ホテルメイドケーキ

グリオットチェリーのムースにショコラムース、グリオットジェレを取り合わせた大人の味わいの「グリオット・ショコラ」(写真左)。マープル模様のグラサージュが美しい「ラム・フリーズ」(中)は、イチゴのフィランデーズとアリュレ、ライムと蜂蜜のムースから旬の苺やいちごの風味がたまらません。レモンとフロマージュブランの香気が滑らかな「タルト・ストロン」(右)も、甘みと酸味のバランスが絶妙な味わいをお楽しみいただけます。

1個 350円～600円

Serenity (2F) TEL.022-267-2104 (ダイヤルイン) 11:00am～11:00pm

桃李 (2F) 中国料理 TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン) 11:00am～10:00pm

Chaleur (1F) Lobby Lounge TEL.022-267-2525 (代案) 11:00am～11:00pm

Knight (1F) TEL.022-267-2143 (ダイヤルイン) 11:00am～11:00pm

※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。

Touri 中国料理「観茶」

東北DC～宮城県～
スペシャルコース

気前沼ふかひれあんをかけた白子・竹筍たまごの茶葉蒸しなど宮城のブランド食材に、小細料理長の趣向を凝らした珠玉のコース。県産白身魚のバリバリ揚げは、より旨みを引き立てるユージンソース。山白牛と野菜の油揚げ炒めも、酸味と辛みの絶妙な調子で食欲を誘います。人気の北京ダックまで味わえるコースです。

ドリンク2杯付 10,000円
※2021年4月(日)～30日(金) ※ディナー 5:00pm～8:30pm



台湾ランチコース

本場のおいしさをランチコースで楽しめる好評の企画が再び。大エビの台湾マヨネーズ炒めや小籠包と餃子、台湾ならではの調味料「紅油乳」を使った伊達豆など、お肉や野菜がたっぷり、どれも女性力たっぷり。ご当地の人気スイーツ、豆乳花もお楽しみください。

お一人様 5,200円
※2021年3月(日)～4月30日(金) ※ランチ 11:00am～2:30pm



瑠璃 Ruri 2F

「北國のしらべ」がアクセントになっている気前沼ふかひれスープに、中国・杭州の伝統料理、西湖龍井茶とエビの炒め物、牡蠣ソースで味わう野菜の湯葉巻きなど海鮮と野菜がたっぷりとしたメニューの数々。お食事は、アサリと野菜のクラクタンもご用意しました。

お一人様 6,200円
※2021年3月(日)～4月30日(金) ※ディナー 5:00pm～8:30pm