

エピキュロスの晩餐会

Miyagi
宮城

ホテルメトロポリタン仙台

ホテルメトロポリタン仙台では、ディシブル3名が奏でるフランス料理をお愉しみいただきます。
東北の食材をフランス料理伝統の技法で最大限に魅力を引き出した一品一品をご堪能ください。

Menu

- * Caviar et algues de Shizugawa
- * Galantine de pintade
- * Tartine aux Champignons de Funagata
- ・キャビアと志津川産海苔
- ・石黒農場ほろほろ鳥のガランティース
- ・舟形マッシュルームのタルティース

Nijisakura saumon de Yamagata avec un léger arôme fumé Enrobé d'un voile d'eau délicieuse
山形 ニジサクラサーモン 軽いスモークの香り
彩とりどりの野菜と共に 美味しい水のベールを纏って

Miyagi Balaou du Pacifique pressé et pommes de terre
Soupe de poisson et servis avec des croûtons à la truffe
宮城 サンマとジャガイモのプレッセ
スーパードボワソンの注いで トリュフ風味のクルトン添え

Poêle d'homard bleu et Saint-Jacques de Sanriku cuites sur croûte, sauce au Noilly
オマールブルーのボワレと三陸産帆立貝のクルート焼き ノイリー酒のソース

Entrecôte de bœuf IDAITE rôti et Gratiné de FUTAGOSATOIMIO
Avec fromage de HAKUSEN sauce jus de raisin sauvage
岩手牛の黒造りロースト 山地酪農の白仙チーズと二子さといものグラティネ添え
安家時大根と山葡萄ワインソースで

Espuma de Fumandamber aux figues
フルーツパークあらはま産いちじくとフルムダンベールのエスプーマ

Tarte Tatin -nouvelle interprétation-
タルトタタン ～新解釈～

Financiers au Dada-cha / Bonbons au raisin Shine Muscat
だだちゃ豆のフィナンシェ / シャインマスカット飴

Pain et beurre
パン & バター
Café
コーヒー

※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



阿部 正幸
ホテルメトロポリタン仙台
上席執行役員 総料理長



渡邊 隆
仙台ターミナルビル株式会社
事業企画室 AZUMA FARM Koiwai
プロジェクト部長



後藤 博甲
ホテルメトロポリタン山形
総料理長

日 時 2026年10月28日(水) 受付 18:00～ / 開宴 18:30～

開催場所 ホテルメトロポリタン仙台 レストラン 「セレニティ」

料 金 30,000円 (税サ・料理・ワイン込)

お申込み お電話又はメールにてお申込みください

☎ 022-267-2104 (直通)

✉ serenity@stbl.co.jp



ホテルメトロポリタン仙台

〒980-8477 仙台市青葉区中央1丁目1-1
JR仙台駅西口より徒歩1分
< 代表 >
TEL: 022-268-2525

