



4つの特選コースからお好みの料理を選べます

和洋中の折衷スタイルをベースに、お好みに合わせて4つのコースから料理を選べます。いずれも旬の食材を使い、匠の技で美しく仕上げた逸品ぞろいのコースです。

Japanese×French×Chinese

日本料理・フランス料理・ 中国料理折衷コース お一人様 10,000円

- ◆ズワイガニとアボカドのレムラード
- ◆鮪 季節の白身 北寄貝 青利烏賊 牡丹海老 あしらひ
- ◆フカヒレとハマグリと餡かけスープ
- ◆有頭蝦のトマト風味醤油煮込み 青菜添え
- ◆ピンクグレープフルーツのグラニテ
- ◆牛フィレ肉のステーキ ポムビュレ添え 黒茸サルサソース
- ◆浅利御飯(青蓀) 香の物 芋煮汁
- ◆柑橘のタルト 蜂蜜のアイスクリームを添えて

Japanese×French

日本料理・フランス料理 折衷コース お一人様 7,000円

- ◆菜の花としらすのお浸し 公魚南蛮漬け 飯蛸旨煮 銀杏豆腐 煮穴子小袖寿司
- ◆フォアグラのフラン コンソメ館
- ◆鮪 鯛 牡丹海老 あしらひ
- ◆鱈のヴァブール 柚子のブルブラン
- ◆和ロースのグリル 黒胡椒のソース
- ◆山菜御飯 香の物 味噌汁
- ◆桜のブランマンジェ

Japanese×Chinese

日本料理・中国料理 折衷コース お一人様 7,000円

- ◆菜の花と蟹の辛子和え 銀杏豆腐 浅利と筍の木の芽和え ミニ帆立山椒焼き サーモン手毬寿司
- ◆鮪 季節の白身 焼き目紋甲烏賊 あしらひ
- ◆フカヒレと上海蟹味噌入り煮込み 黒醋ソース添え
- ◆大海老の春雨ニンニクソース蒸し
- ◆山形牛腿肉と彩り野菜 オイスターソース炒め
- ◆しらすと青蓀御飯 香の物 味噌汁
- ◆黒胡麻入り茹で団子とエックタルトにて

French×Chinese

フランス料理・中国料理 折衷コース お一人様 5,000円

- ◆螺貝とホッキ貝の菜園仕立て 柑橘の香り
- ◆大海老と蓮根のブラックビーズ炒め
- ◆本日の点心3種盛り合わせ蒸籠にて
- ◆庄内豚フィレのグリエールチーズのクルート焼 デミソース グラタンドフィノワ添え
- ◆牛ロースのロースト 青葱の香り 茸とポムフリット添え
- ◆マーボ焼きそば
- ◆ニナス紅茶のプリン



上記メニューにプラスして2時間飲み放題

飲み放題プラン [フリードリンクメニュー]

下記各コースにプラス200円で乾杯用県産スパークリングワイン追加

2,000円プラン

ビール・麦焼酎・日本酒・
ウイスキー・ソフトドリンク・
ノンアルコールビール

2,200円プラン

2,000円プランにカクテル・
ノンアルコールカクテル
追加

2,500円プラン

2,000円プランにカクテル・
ノンアルコールカクテル
赤白ワイン追加

2,800円プラン

2,000円プランにカクテル・
ノンアルコールカクテル
赤白ワイン・芋焼酎・冷酒追加

OPTION

デザート ビュッフェ

美味しい料理に囲まれた宴席を、
さらに華やかに彩ります。

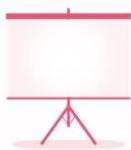
40,000円

30名~40名様分



※写真はイメージです

※各10名様以上でお申し込みください。 ※飲み放題は乾杯より2時間とさせていただきます。 ※食材の仕入れ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。 ※表記以外の飲み物は別オーダーとなります。 ※表示されている料金はサービス料10%及び規定の税金が含まれております。



プロジェクター・
スクリーンのご使用

5,000円(税別)~



贈呈の花束・
卓上装花のご注文

3,000円(税別)~



集合写真

【八つ切り版】16.5cm×21.6cm

1枚 / 1,200円(税別)

※10枚以上 即日仕上

※詳しくはお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせ [営業部] TEL.023-628-1105

Hotel Metropolitan Yamagata

〒990-0039 山形市香澄町1-1-1 TEL.023-628-1111(代) JR山形駅直結
[HP] <http://yamagata.metropolitan.jp/> [E-mail] info@metro-yamagata.jp

