



2018年4月 ルミエール サロン リニューアルデビュー

【ルミエールサロン】 リニューアル記念ビッグフェア 4/8Sun.

無料・予約制 第一部 10:00a.m.～ 第二部 12:30p.m.～

人気パーティ会場【ルミエールサロン】がニューヨークの最先端トレンド発信地SOHOをイメージした空間へリニューアルデビュー！新会場の見学・料理の試食会とメトロウェディングをご体感いただけるビックフェアです。

【料理で選ばれるホテル】 至福の美食会 3/11Sun.・25Sun.・4/29Sun.

無料・予約制 第一部 10:00a.m.～ 第二部 12:30p.m.～

ゲストからの口コミの高いホテルメトロポリタン山形の婚礼料理。料理を重視したいカップルにお勧めのフェアです。

【総料理長渡邊が贈る】 本格フレンチ賞味会 3/4Sun.・4/15Sun.

無料・予約制 第一部 10:00a.m.～ 第二部 12:30p.m.～

総料理長渡邊がお贈りする魅惑の食事会。フレンチの古典手法を活かした季節感溢れる山形の山海の幸ブランチコースをお愉しみてください。



お申し込み・パンフレット等、資料請求をご希望のお客様はお問い合わせください [ブライダルサロン] TEL023-628-1133 詳しくはホテルホームページの「ウェディング」にアクセスください。ホテルメトロポリタン山形 検索 http://yamagata.wedding-metro.jp/

Lounge

ロビーラウンジ[ゆう]

花盛りの季節を
甘美な味わいで。

マンスリースイーツ

サクランボブランデーの風味を含んだバタークリームと、旬を迎えたイチゴをふんだんに使った、甘さと酸味、香りが三位一体で魅了する「フレッジ」。タルト生地にカスタードクリームとレモンクリームを仕込み、メレンゲでふんわりとドレスアップした「タルトシトロン」もおすすめです。

ケーキセット 1,000円

テイクアウト 450円～



季節のアレンジティー

800円

桜のミルクティー

NINA'Sの茶葉「セイロン」とノンアルコールの甘酒を合わせ、桜の花のフレーバーをあしらった心解きほぐす一杯をご賞味ください。

塩キャラメル クリームブリュレセット

1,100円

まろやかなキャラメルの甘さを塩味が引き立て、プレミアムスイーツです。



TEL.023-628-1111 (代)

(1F) 9:00 a.m.～9:00 p.m. (ラストオーダー 9:00 p.m.)

B Bar

バー[ラビン]

夜のしじまに
春の艶色を。



マンスリー カクテル

・桜花
・うらら
(写真左から)

1,500円

※写真はイメージです。

抹茶碗で点てる「うらら」に、ズブロッカベースの「桜花」。桜のフレーバーを存分に楽しめる2杯をご用意しました。

マンスリーボトル

スコッチの名門として世界に誇る「バランタイン」。12年、21年の熟成ボトルと、長期熟成モルト原酒と軽やかなグリーン原酒をブレンドしたマスターズをご用意しました。

・バランタイン12年……………14,000円
・バランタインマスターズ……………18,000円
・バランタイン21年……………35,000円



BAR
Lovin (1F)

◎6:00 p.m.～11:00 p.m. (ラストオーダー 11:00 p.m.)



仙台のホテル情報はこちらから

ホテルメトロポリタン仙台

[ホームページ] http://sendai.metropolitan.jp/



ホテルメトロポリタン山形

〒990-0039 山形市香澄町1-1-1 JR山形駅直結

TEL 023-628-1111 (代)

[ホームページ] http://yamagata.metropolitan.jp/ [E-mail] info@metro-yamagata.jp



2018.3-4



咲きこぼれる桜花、幾重にも。



1)純国産鶏種さくらによる「こまぐさ卵」2)1週間かけて手がけられる半熟燻製卵「スモッチ」3)自社農場「出羽の郷しあわせファーム」では、飼料、水にこだわって飼育

純国産鶏種の卵を生産する「半澤鶏卵」。日本では生産性の低さもあつて採卵のための国産鶏は4.5%しか飼育されていないそうです。この国の風土に合った飼育環境で、外国産に頼らない卵を作りたいからです。それに、黄身が少し大きい特性が、ねっとり絡みつくおいしさを持つことにも着目しました」と、当時の意欲を語ります。

東根市の生産拠点
農場では、「もみじ」と「さくら」の2鶏種を飼育。遺伝子組み換えでない収穫後無農薬のトウモロコシや山形県産米、名水百選に選ばれた小見川流域の伏流水を使用しており、「こだわりが過ぎて、これを特殊卵と言うべきでは」と笑います。

現在、半熟燻製卵「スモッチ」の大ヒットを受け、河北町に最新設備を導入した農場を、山形市には「スモッチ」の生産工場を建設中です。「山形市の工場は、私たちの遊び心が反映された見学施設やカフェなども併設されますので楽しみにしてください。地元である天童はもちろん、東根市、河北町、山形市に貢献できる事業にも携わることができればと考えています」と展望を話してくれました。



半澤清彦さん

山形・美味邂逅

玉子かけごはんが
格段においしい
国産鶏の健康卵。

株式会社
半澤鶏卵

山形県天童市大字高橋北2050
tel: 023-655-2556
sumotti.com/



Hotel Metropolitan Yamagata

Japanese

最上亭[日本料理]

3月

待ち遠しい旬の訪れを 五感で楽しむ食卓に。

雛飾り仕立てのお造りが目を引くランチコースでは、魚と山菜、ゴボウをとじた柳川風など芽吹きはやわらぎを満喫。夜は、海老真薯を浮かべた目に麗しいうぐいす色のお椀に、和牛のローストビーフといった多彩な味わいを凝らしました。

ランチ会席 八重桜(やえざくら) お一人様 4,500円

ディナー会席 弥生(やよい) お一人様 7,000円



※写真はディナー会席「弥生」です。

4月

麗らかな彩りを 食卓で愛でる贅沢を。

ランチは、実山椒の爽やかな風味を利かせた春告げ魚ニシンの煮物など、季節が香り立つ献立ばかり。ディナーは、水面の桜を思わせる桜エビのすり流しや、ほろ辛いフキ味噌がうま味を引き出すサワラの焼物と、旬の醍醐味を集めました。

ランチ会席 桜(さくら) お一人様 4,500円

ディナー会席 卯月(うづき) お一人様 7,000円



1・2月おすすめの日本酒

霞城寿 純米吟醸 DEWA33

グラス 700円

酒造適合米・出羽燦々を使用し、純米酒大賞2017金賞など数々の受賞を重ねる銘酒です。

[地産地消ウィーク] 山形県が推進している「地産地消ウィーク」。下記期間中にランチメニュー「最上御膳」をお召し上げの方に、地産食材を使用したデザートを提供いたします。

3月 3/19(月)～25(日)
4月 4/16(月)～22(日)



ホテルメトロポリタン山形は、日本の食糧自給率向上を目指した国民運動「FOOD ACTION NIPPON」の推進パートナーです。



最上亭では、山形県が開発したお米「つや姫」をご提供しております。

最上亭

TEL.023-628-1188

日本料理・鉄板焼(2F) [朝食]6:30 a.m.～9:30 a.m. [ランチ]11:30 a.m.～2:00 p.m. [ディナー]5:00 p.m.～9:00 p.m. (ラストオーダー 8:30 p.m.)

※旬の食材のため、入荷状況により内容が変わる場合がございます。※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。

Teppanyaki

最上亭[鉄板焼]

最上亭 鉄板焼旬菜コース

お一人様 [山形牛]12,000円 [米沢牛]14,000円

3月

目の前で臨場感たっぷりに焼き上げる山形牛や米沢牛とともに、バラエティ豊かなメニューが楽しめる特別コース。3月は、沢煮仕立ての旬魚とハマグリの一皿も興を添えています。

4月

ホタテやサクラマスのコンフィを集めた前菜に、桜海老が脛に泳ぐ旬魚の道明寺蒸しなどどれも際立つおいしさ。ひな祭りの菱餅をモチーフにしたパティシエ特製のグラスデザートもぜひ。



春の息吹を
ごちそうに。

3・4月 最上亭ワインセレクション

高島産シャルドネのブレンドで、華やかさと果実味あふれる白。カベルネ・ソーヴィニオンは、蔵王ウッディファーム&ワイナリーの自信作。ヤマ・ソーヴィニオンを仕込んだ月山ワイナリーの1本も見逃せません。

[県産ワイン]

○W1…高島クラシック シャルドネ白

グラス850円

○W2…月山ワイン ソレイユ・ルパン ヤマソーヴィニオン

ボトル7,000円

○W3…蔵王ウッディファーム カベルネソーヴィニオン

グラス850円

[海外ワイン]

○コレツィオーネ チンクアンタ

ボトル4,000円

○ラ・ダーム・ド・マレスコ

ボトル10,000円

○ニュー・サン・ジョルジュ レ・プティ・ラルロ

ボトル13,000円

W2

W3