



Hotel Metropolitan Yamagata

Japanese

最上亭[日本料理]

5月

美菜に心が高鳴る 鮮麗の献立。

初夏らしい華やかな彩りを随所に凝らしながら、鮭のつみれが食べ応えある鍋仕立てもうれしいランチコース。夜は、穴子のちまき寿司など端午の節句を祝う前菜に、タケノコや里芋と炊いたタコの柔らか煮と、旬の香味を取り揃えました。

ランチ会席 菖蒲(しょうぶ) お一人様 4,500円

ディナー会席 皇月(きつき) お一人様 7,000円



※写真はディナー会席「皇月」です。



※写真はディナー会席「水無月」です。

最上亭

日本料理・鉄板焼(2F)

TEL.023-628-1188

[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.)



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。



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。

6月

山海の豊かな恵みで 向夏の趣を。

ランチは、美しいグリーンピースの摺り流し椀に、ネギの香りが食欲を誘うサワラの難波焼など五感を魅了するコース。ガゼウニなど旬魚を贅沢に集めたお造りをはじめ、穴子の粘巻きやメゴチの湯薬揚げも味わえるディナーもご賞味ください。

ランチ会席 あじさい お一人様 4,500円

ディナー会席 水無月(みなづき) お一人様 7,000円



5・6月おすすめの日本酒

出羽桜 純米大吟醸 一路

グラス 900円

インターナショナル・ワイン・チャレンジSAKE部門で最高賞を獲得した味わいをどうぞ。

[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ごサービスいたします。

5月 5/14(月)~20(日)
6月 6/18(月)~24(日)

Teppanyaki

最上亭[鉄板焼]

W1

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

5月

目の前で臨場感たっぷりに焼き上げる山形県産牛や米沢牛とともに、多彩なメニューが楽しめる特別コース。5月は、山一醤油のあけがらしが利いた旬魚のクリームソース添えが絶品です。

6月

白身魚に合わせたのは、ゴボウの風味とバルサミコの酸味、そして木の芽の爽やかな香り。フロマージュブランには旬を迎えたサクランボを取り合わせた山形ならではの特製デザートもぜひ。



6月

満ちあふれる旬香。



5月

5・6月 最上亭ワインセレクション

セーベル種ならではのフルーティな飲み口が楽しめる朝日町ワインの白。地元産のマスカット・ベリー Aにこだわった樽仕込みの赤も格別です。古木ゆえの奥行きある味わいが堪能できる銘酒も、ぜひお召し上がりください。

[県産ワイン]

○W1…朝日町マイスターセレクション
シュールリー セーベル

グラス850円

○W2…ドメイヌ・タケダ ベリーA 古木
ボトル8,000円

○W3…大浦葡萄酒 タルベリー
グラス850円

[海外ワイン]

○モンテス・アルファ カベルネソーヴィニヨン
ボトル5,000円

○サルジェ・ド・グリュオ・ラローズ
ボトル10,000円

○エマニュエル・ルジェ ブルゴーニュ パストゥグラン
ボトル15,000円

W2

W3

※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。