



2018メトロポリタンウェディング情報

Wedding Summer Fes 7/22Sun. #25thAnniversary

無料・予約制 第一部 9:30a.m.～ 第二部 2:00p.m.～

ホテル開業25周年を記念したアニバーサリーフェア。模擬挙式や模擬披露宴・試食会など、ホテルウェディングの魅力を最大限にご体感いただける、半年に一度のビックフェスです。

[料理で選ばれるホテル]

至福の美食会 7/8Sun.・29Sun.・8/5Sun.・26Sun.



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。



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]

果実のフレーバーで クールダウン。

マンスリースイーツ

ソレイユビュレやグレープフルーツのパパロアなどで美しい層を描き、柑橘の風味が爽やかに匂い立つデザート「ベリヌソレイユ」。白桃と赤桃の2種類のムースを隠し持つ「タルト ベーシュ」は、カスタードのクリーミーな甘さが相まって、幸福感ある味わいに仕上がっています。

ケーキセット 1,100円

テイクアウト 450円～



季節のアレンジティー

800円

桃のミルクティー

バニラとキャラメルフレーバーティー「ジュテーム」に桃のシロップを注ぎ、フルーティーなアイスマルクティーをご用意しました。

ホテル特製かき氷

各1,000円

今年の夏、ふわふわのホテル特製かき氷が登場。イチゴ・抹茶・マンゴーの3種類からお好みでどうぞ。

※7月はイチゴ、抹茶の2種、8月はイチゴ、抹茶、マンゴーの3種の販売となります。



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.)

Bar

バー[ラビン]

火照りを癒す 清涼の一杯を。



マンスリー カクテル

- ・マンゴーの
フローズンカクテル
(写真左)
- ・キウイと胡瓜の
ジンリッキ
各1,500円

※写真はイメージです。

のど越し爽やかな「キウイと胡瓜のジンリッキ」、ひんやりとろける「マンゴーのフローズンカクテル」とどちらも秀逸です。



マンスリーボトル

世代を超えて愛されてきたスコッチウイスキー「ジョニーウォーカー」。香りとコクが高まったダブルブラックと、希少ブレンドのプラチナムラベルの2本をご堪能ください。

- ・ジョニーウォーカー
ダブルブラック……………14,000円
- ・ジョニーウォーカー
プラチナムラベル18年……20,000円

BAR
Lovin

〈1F〉 ©6:00 p.m.～11:00 p.m. (ラストオーダー 11:00 p.m.)



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@stbl.co.jp



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/>



HOTEL METROPOLITAN YAMAGATA

BEER NIGHT

2018

8.20月, 21火, 22水, 23木

6:30p.m. → 9:00p.m. [受付] 5:30p.m.～

タモリのモノマネで一世を風靡したコージ・富田の爆笑モノマネステージ! 歌ネタ、喋りネタ、多数のレパートリーで魅了します! また、80年代の懐かしい曲紹介でおなじみアナログタロウも登場!

要予約

コージ・富田

アナログタロウ

会場/ホテルメトロポリタン山形 4階「霞城」

料金/お一人様 8,000円(税・サービス料込)

料理/日本料理、フランス料理、中国料理、デザート

(お一人様 フードチケット4枚)

チケット1枚で通常メニュー1品

チケット2枚でプレミアムメニュー1品

お選びいただけます。

ドリンク/生ビール・ウイスキー・焼酎

ソフトドリンク・ノンアルコールビール・

ノンアルコールカクテル

※お席は当日、受付順に指定させていただきます。

※お席はチケットと交換の為、チケットがない場合はお席の確保はできません。

ご予約お問い合わせは[営業部]TEL023-628-1105(ダイヤルイン)

Japanese

最上亭[日本料理]

7月

元気を秘めた 盛夏のご馳走を。

トウモロコシの摺り流しに夏鴨の団子が浮かぶ吸物など、夏の訪れを感じさせるランチ。夜の会席は、イサキや活タコといった旬魚を贅沢に集めたお造りや、まさに食べ頃を迎えた太刀魚と夏野菜の照り焼きなど、この時期ならではの海の幸が満載です。

ランチ会席 七夕(たなばた) お一人様 4,500円

ディナー会席 文月(ふみつき) お一人様 7,000円



※写真はディナー会席「文月」です。

8月

暑気を忘れさせる 美菜の数々。

お昼のコースは、鮎の身を甘じょっぱいタレで味わうすき焼き風や、だだちゃ豆の春巻き揚げなど、旬の香味を料理長の趣向で。夜は、湯引きハモなどが季節感あふれるお造りに、アワビの軟らか煮、ウニご飯と、食欲誘う特選食材にあふれています。

ランチ会席 睡蓮(すいれん) お一人様 4,500円

ディナー会席 葉月(はづき) お一人様 7,000円

7・8月おすすめの日本酒

5月に行われたIWC2018でのトロフィー賞受賞酒。世界に認められた味をお楽しみください。

初孫 伝承生もと

グラス 800円

フモトキ 純米吟醸 山田錦

グラス 900円



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。

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]

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

7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、多彩なメニューが楽しめる特別コース。7月は、鉄板で焼き上げた旬魚とホタテを、フカヒレ館でお召し上がりください。

8月

季節の白身魚と天使の海老を使った鉄板焼きには、トマトソースの爽やかな酸味を取り合わせました。食べ頃を迎えた桃のコンポートは、プリュレ仕立てのソースがより風味を引き立てます。



みなぎる夏の芳醇。

7・8月 最上亭ワインセレクション

月山ワイン山ぶどう酒研究所の看板ラベル「豊饒神話」から、この地で独自に進化した甲州種によるキレのあるリッチな白を。酒井ワイナリー「鳥上坂」のコレクションからは、自社畑の2品種を混醸し、樽熟成した1本をセレクトしました。

[県産ワイン]

○W1…豊饒神話 甲州 白

グラス850円

○W2…鳥上坂 マスカットベリーA ブラッククイーン

グラス900円

[海外ワイン]

○ラ・クロズリー・ド・カマンサック

ボトル6,000円

○カバルツォ ロッソ・ディ・モンタルチーノ

ボトル8,000円

○プティ・フィジャック

ボトル12,000円

W2