

[総料理長渡邊が贈る]

本格フレンチ賞味会 11/11 Sun.・12/9 Sun.

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プチランチコースをお楽しみください。

[料理で選ばれるホテル]

至福の美食会 11/3 Sat.・25 Sun.・12/2 Sun.・16 Sun.

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]

甘い余韻に魅了される ちょっと大人のスイーツ。

マンスリースイーツ

ミルクチョコ、スイートチョコ、フランボワーズソースで美しい層を描いた「ベリース ショコラージュ」。ロゼワインのジュレも大人の味わいを演出しています。リンゴのソテーと軽めに仕上げたコンポートをタルト生地のにせて焼き上げた「タルト ポム」は、みずみずしい実りの喜びを感じられる逸品です。

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

キャラメルミルクティー

バニラとキャラメルが香るニナスのフレーバーティー「ジュテーム」を使い、泡立てたミルクとキャラメルソースで仕上げたホットな一杯をどうぞ。

さつまいもの クリームブリュレセット

1,100円

さつまいも本来の甘さを大切に、風味豊かに仕上げたこの季節にうれしいスイーツ。コーヒーまたは紅茶のセットでお召し上がりください。



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]

25th アニバーサリー カクテル

・ベルセゾン 1,500円
※写真はイメージです。

山形の地酒とフレッシュなラ・フランスを使った一杯。芳醇で高貴な香りと滑らかなのどしをお楽しみください。



マンスリー カクテル

・ドルチェツツア
ネラ (写真左)
・ルチェツツア
ピアンカ
各1,500円
※写真はイメージです。



マンスリーボトル

・シーバスリーガル12年 12,000円
・シーバスリーガル ミズナラ 15,000円
・シーバスリーガル18年 25,000円

BAR
Lovin

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

Metropolitan LIFE

旬の感動をお届けする情報誌
[メトロポリタン ライフ]

2018.11-12

25th FOR THE BEST

感謝と真心を、
花束に集めて。

ホテルメトロポリタン山形 中国料理 金子清治作



ホテルメトロポリタン山形
総支配人

新沼 悟

山形の息吹を体感できる
より上質なおもてなしを。

ホテルメトロポリタン山形の25年という長い歳月を振り返るとたくさんの記憶が思い起こされますが、特に印象深いのは平成27年6月に天皇・皇后両陛下にお越しいただいたことでしょう。これは、当ホテルにとつてとても光栄な出来事となりました。今後もそんな輝かしい歴史の1ページを重ねていければと思っております。

今年10月から、ホテルメトロポリタングループでは「人・食・街、そして文化と触れ合い、未知なる息吹を体感すること」で気持ちや華やぐホテルを、ブランドプロポジション(使命)として掲げております。魅力ある歴史や文化など、その土地、そして東日本の上質な息吹を体験できるホテルであること。お客様に寄り添い、人と人との心がふれあうサービス。山形の選りすぐりを探り入れ、料理人の妙なる感性と技で仕上げたい。つまでも記憶に残る味覚。穏やかで心地よい時の流れとともに、さりげない発見と喜びに包まれる特別な空間。当ホテルを訪れるすべてのお客様が心華やぐ上質なひとときを過ごせるよう、よりハイレベルなおもてなしをスタッフ一同、心がけていく所存です。

そんな重大な使命を掲げながら、さらにその先の10年、20年を目指すために、社員が笑顔で生き活きと働ける環境づくりを進めたいと考えています。それぞれの仕事に誇りと責任を抱き、前向きな姿勢で切磋琢磨していきける活気に満ちたホテル。そのような意識を持つて行動することが、未来のホテルメトロポリタン山形を創っていくと信じております。



Japanese

最上亭[日本料理]

11月

晩秋の恩恵に 心うるおう味わいを。

秋野菜と茸を集めた精進だしの椀物から、秋鮭のチャンチャン焼きや紫蘇揚げの真室川産鮎まで、旬の豊潤香るランチ。夜は、茸の餡をかけたウニ入りの茶碗蒸しに始まり、庄内浜産鱈の照焼き、穴子と実山椒の炊き込みご飯まで、秋の集大成たる内容となっています。

ランチ会席 山茶花(さざんか) お一人様 4,500円

ディナー会席 霜月(しもつき) お一人様 7,000円



※写真はディナー会席「霜月」です。



※写真はディナー会席「師走」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。



ホデ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。

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

11月

目の前で焼き上げる山形牛や米沢牛とともに、多彩な献立が楽しめる特別コース。11月は、オマール海老の爪肉と旬野菜を、百合根・ウニの2種類のソースで味わう繊細な一皿をご用意しました。

12月

鉄板で焼き上げた白身魚は、粒マスタードの風味がアクセントのクリームソースで。パティシエ特製の柑橘とチョコレートのコンポジションも、素材が織りなす絶妙な取り合わせをお楽しみください。



艶味際立つ冬の宴。

11・12月 最上亭ワインセレクション

黒ブドウであるマスカットベリー Aから造った果実味あふれる白ワインで、ナッツのような樽香も利いたタケダワイナリー人気の1本。朝日町ワインからは、ブラッククイーンならではのふくやかな味わいにスパイシーな風味を秘めた赤ワインを取り揃えました。

【県産ワイン】

○W1…タケダワイナリー ブランド・ノワール(白)
グラス950円

○W2…朝日町マイスターセレクション
ブラッククイーン(赤)
グラス950円

【海外ワイン】

○ペンフォールズ クヌンガ・ヒル・シラーズ・カベルネ
ボトル5,000円

○デコイ・カベルネ・ソーヴィニヨン・ソノマーカウンティ
ボトル10,000円

○シャトー・ソシアンド・マレ
ボトル15,000円

※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。