

Lobby Lounge “YOU”

マンスリースイーツ 提供期間／1月～2月

米蔵熟成コーヒー「大吟熟」を使った贅沢なゼリー、シナモンのババロアなどを層にして、生チョコをトッピングした「ベリース カフェ」。「タルト フレーズ」は、セミドライのイチゴとアーモンドクリームをタルト生地に詰めて焼き上げ、カスタードや生クリーム、マカロン、フレッシュのイチゴをあしらって華やかに仕立てました。

ケーキセット ¥1,100 テイクアウト ¥450～



苺のクリームブリュレ セット

¥1,100 提供期間／1月～2月

濃厚なクリームの味わいを、イチゴの酸味と香りがさらに高めたプレミアムスイーツ。コーヒーまたは紅茶のセットでお召し上がりください。



季節のアレンジティー 金柑のホットティー

¥800 提供期間／1月～2月

ニナスのセイロンティーに、スライスした金柑を加えた冬らしい一杯。より豊かな風味が楽しめます。

ロビーラウンジ[ゆう] 1F
TEL.023-628-1111(代)
9:00 a.m.～9:00 p.m.
(ラストオーダー 9:00 p.m.)

Bar “LOVIN”



マンスリー カクテル 提供期間／1月～2月

- ・柚子のジントニック(写真左)
- ・金柑のマティーニ

各¥1,500

冬の健康を守る力強い味方「柚子」と「金柑」。その爽やかな香りを存分に活かした、この時期にピッタリのカクテルを2種類ご用意しました。最後の一口まで芳しいのと越しを、ぜひバーカウンターでご満喫ください。



マンスリーボトル

提供期間／1月～2月

- ・ハイランドパーク12年 ¥12,000
- ・ハイランドパーク ヴァルキリー ¥18,000
- ・ハイランドパーク18年 ¥25,000

スコットランド北西部のオークニー島にある、世界最北端の蒸留所で造られるピーティーで奥深い味わいのシングルモルトウイスキー。12年と18年の熟成ボトルに加え、ヴァイキングレジェンドシリーズの第一弾「ヴァルキリー」もご用意しました。

バー[ラビン] 1F
TEL.023-628-1111(代)
6:00 p.m.～11:00 p.m.
(ラストオーダー 11:00 p.m.)

Valentine's Gift

口溶けやさしいチョコレートのムースの層に、イチゴやフランボワーズをトッピングした「ショコラムール」。たっぷりのチョコを使って濃厚に仕上げたホテルオリジナルのケーキ「ガトーモワルショコラ」。どちらも大切な方に贈るギフトにピッタリです。

ショコラムール ¥2,500 (写真左) ガトーモワルショコラ ¥1,200



- ご予約締切日／受取希望日の3日前までにご予約ください。
- お渡し日時／ 2019年2月9日(土)～14日(木)10:00a.m.～7:00p.m.
- お渡し場所／ホテルメトロポリタン山形 1F ロビーラウンジ「ゆう」

※数に限りがございますのでお早めにご予約をお願いいたします。※記載の価格はすべて税込価格となっております。

ご予約・お問い合わせ [ロビーラウンジ「ゆう」] TEL 023-628-1111(代)



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]

2019.1-2



生彩のきらめきを、一皿の幸せに。



最上亭 鉄板焼

MOGAMITEI TEPPANYAKI



目の前で焼き上げる山形牛や米沢牛とともに、彩り凝らした前菜や魚介が楽しめる特別コース。
旬のフルーツをあしらったパティシエ特製のデザートまで存分にご堪能ください。



1月

最上亭 鉄板焼旬菜コース

お一人様

〔山形牛〕¥12,000 〔米沢牛〕¥14,000

2月

庄内麩を添えた山形牛コンビーフのリエットや、バルサミコソースで味わう穴子の八幡巻きなどを集めた前菜。ウニのクリームソースが豊かな旨みを演出する旬魚と鰯キクを使った一皿も満足感たっぷりです。

県産豆にマスカルポーネチーズをまわせた白和えや庄内産鴨の松風など、和洋の絶妙な取り合わせが楽しい2月。フカヒレ館をかけた旬魚のかぶら蒸しは、体の芯からじんわり温まるおいしさをお楽しみください。



1 2 3 4 5

最上亭ワインコレクション

庄内地方で栽培されたヴェルデレー種を使い、柑橘系の香りとフレッシュな酸味が爽やかな月山ワイン自慢の1本。朝日町ワインからは、朝日町柏原地区の契約農家が育てた完熟マスカットベリー A 種を仕込んだ、濃厚な果実味が特徴の赤ワインをご用意しました。

海外ワイン ボトル
1.M.シャブティエ コルナス……………¥15,000
2.シャトー・ヌフ・デュ・パブ シャトー・ファーゲロール……¥10,000
3.コント・ド・セネジャック……………¥6,000

県産ワイン フラス
4.朝日町ワイン 柏原ヴィンヤード 遅摘み(赤)……………¥950
5.月山ワイン ソレイユ・ルバン ヴェルデレー(白)……¥950

心華やぐ祝彩の献立。

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.)

※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。



睦月

1月

吉祥の彩り集めた 華やぎのコース。

雑煮仕立てのお椀で新年を祝いながら、黒毛和牛の軟らか煮や鯛の西京焼きなどに舌鼓を打つランチ。夜も、鮑や黒豆、河豚皮の煮凝りなどを集めた前菜にお節料理の華やぎを楽しみつつ、合鴨の治部煮や鰯の照り焼きなどで冬の醍醐味を感じてください。

ランチ会席 紅梅(こうばい)

お一人様 ¥4,500

ディナー会席 睦月(むつき)

お一人様 ¥7,000



紅梅

最上亭 日本料理

MOGAMITEI JAPANESE

昼の会席は、新芽の和らぎを思わせるブロッコリーの摺り流しに、山形県産米「つや姫」を使ったきりたんぼ鍋をご用意。皮霜造りの金目鯛や天然鯛などが載るお造りをはじめ、春子鯨の山椒煮、鱈の千草焼きなどの旬魚が満喫できる夜の献立もどうぞ。

ランチ会席 立春(りっしゅん)

お一人様 ¥4,500

ディナー会席 如月(きさらぎ)

お一人様 ¥7,000

2月

厳寒を忘れさせる 佳味の数々を。



立春