

Lobby Lounge “YOU”

マンスリースイーツ

提供期間／3月～4月

シュー生地の上にサクサクの歯ざわりが心地よいクッキー生地をコーティングした「苺のクッキーシュー」。カスタードとシャンティール・クリームに、苺の爽やかな酸味がベストマッチします。「デコボンのタルト」も旬の果実をふんだんに使用し、ジューシーな果肉とタルト生地、クリームの取り合わせが至福の心地に誘います。

ケーキセット ¥1,100 テイクアウト ¥450～



苺のクッキーシュー

デコボンのタルト



フォンダンショコラ

提供期間／3月31日まで

ドリンクセット ¥1,500

あたたかくてしっとりとしたフォンダンショコラと、爽やかな酸味のベリーソースが映える冷たいパニライスのコントラストがたまらない美味しさ。低温で焼き上げたメレンゲも食感に彩りを加えます。



塩キャラメルブリュレセット

¥1,100 提供期間／3月～4月

まろやかなキャラメルの甘さを、ほのかな塩味が引き立てる特製のクレームブリュレ。コーヒーマーまたは紅茶のセットでお召し上がりいただけます。



季節のアレンジティー 桜のミルクティー

¥800 提供期間／3月～4月

ニナスティーにノンアルコールの甘酒を注いだまろやかな味わいの一杯。泡立つ表面にトッピングした桜の花が、春らしい華やさを演出しています。

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／3月～4月

・雪月花

¥1,200

山形の酒蔵で造られた日本酒をベースに抹茶リキュールを茶筌で泡立てた、和の趣が静かに香り立つカクテル。塩漬けの桜の花を浮かべて、春めく池泉の水面に映る風雅な月を表現しました。バーカウンターで愛でる夜のお花見をご堪能ください。



マンスリーボトル

提供期間／3月～4月

・グレンリベットファウンダーズ・リザーブ ¥14,000
・グレンリベット15年 フレンチオーク ¥20,000
・グレンリベット ナデューラ・ピーテッド ¥22,000

スコッチウイスキーの原点として名高い銘酒、ザ・グレンリベット。スムーズでバランスのとれた「ファウンダーズ・リザーブ」、フレンチオークフイニッシュの「15年」、ふくやかなスモーキーさに魅了される「ナデューラ・ピーテッド」の3銘柄を取り揃えました。

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.)

WHITE DAY

バレンタインデーのお返しにはこだわりの逸品を。ホテルのパティシエが丁寧に作り上げた、フランボワーズショコラ、キャラメルサレ、レモン、イチゴ、ビスタチオの5つのテイストをお楽しみください。

マカロン ¥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3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早めにご予約をお願いいたします。※記載の価格は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]

2019.3-4

甘くほどける、昼下がりのエレガンス。





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。



3月

最上亭 鉄板焼旬菜コース

4月

お一人様 [山形牛] ¥12,000 [米沢牛] ¥14,000

雪うるいや露の薫、たらの芽といった山形が誇る春の山菜が祝う前菜から始まり、可愛い桜型のパスタを添えた旬魚と蛤の白味噌仕立て、桜海老とキャベツの焼飯まで、旬の醍醐味を存分にご満喫ください。

お一人様 [山形牛] ¥13,000 [米沢牛] ¥15,000

鮑とほたるいか、帆立の桜花仕立てに、旬野菜を添えた前菜。旬魚の鉄板焼きは、桜海老を使ったアメリカヌソースでどうぞ。パティシエ特製の一品は、桜とピスタチオの2種類のパンナコッタをご用意しました。

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。

最上亭ワインコレクション

樽熟成によってセパージュの特性を引き出し、より香り高く、奥深い味わいが楽しめる大浦葡萄酒自慢の赤ワイン。月山トラワイナリーの白は、自家栽培のソーヴィニヨン・ブランを仕込み、爽やかな飲み口の後、果実由来の豊かな風味が広がる辛口となっています。

- | | | |
|-----------|-----|--|
| 県産
ワイン | グラス | 1. オオウラ カベルネ..... ¥950 |
| | | 2. 月山山麓 ソーヴィニヨン・ブラン(白)..... ¥950 |
| 海外
ワイン | ボトル | 3. CHシャン・ド・トレイエ プティ・シャン..... ¥6,000 |
| | | 4. シヤトー・ラネッサン..... ¥10,000 |
| | | 5. パンフィ・ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ..... ¥15,000 |



弥生

3月

芽吹きの予感に
心躍る早春のコース。

前菜の小鉢、桜色の道明寺や鰯などを寄せた煮物、旬魚をあしらったお造りなど、早春の華やきを凝らしたランチ。夜も、蛤真薯を浮かべた潮仕立ての汁椀に、天然鯛を贅沢に味わえるしゃぶしゃぶ鍋といった目にも麗しい献立の数々が、季節の躍動を感じさせます。

ランチ会席 雛桜 (ひなさくら)
お一人様 ¥4,500
ディナー会席 弥生 (やよい)
お一人様 ¥7,000



雛桜

最上亭 日本料理

MOGAMITEI JAPANESE

蓬色の豆腐と筍、こごみの香味が、待ち焦がれた季節の到来を告げるランチ会席の吸物。白魚の玉子とじや相衆目の豊年挙揚げも食べ応えある献立です。県産鶏を使った女性にうれしいコラーゲンたっぷりの鍋物や和牛ステーキが味わえるディナーもぜひ。

ランチ会席 花吹雪 (はなふぶき)
お一人様 ¥5,000
ディナー会席 卯月 (うづき)
お一人様 ¥8,000



卯月

4月

萌生が香り立つ
旬味爛漫の献立を。



花吹雪