

Lobby Lounge “YOU”

マンスリースイーツ

提供期間／5月～6月

香ばしく焼き上げたタルトの上に、フレッシュで甘酸っぱいブルーベリーをふんだんにあしらった「タルトミルティュー」。フロマージュブランを使ったまろやかな味わいのムースの中に、酸味爽やかなフランボワーズゼリーとブルーベリーのムースを隠した「フロマージュベリー」も、果実の魅力を活かした逸品です。

ケーキセット ¥1,100 テイクアウト ¥450～



タルトミルティュー



フロマージュベリー



ピスタチオブリュレ セット

¥1,100 提供期間／5月～6月

ピスタチオの豊かな風味を活かし、濃厚でまろやかに仕上げた特製のクレームブリュレ。コーヒ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

ローズティースカッシュ

¥800 提供期間／5月～6月

セイロントーの優雅な香りに、ピンクのローズシロップがさらなる華やきをプラス。そこに炭酸水を注ぎ入れ、爽やかな泡立ちで魅了します。

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.)

オンライン予約始めました。
ご予約はこちらから。



Bar “LOVIN”



マンスリー カクテル

提供期間／5月～6月

ブリリアント・ローズ

¥1,300

アップルブランデーをベースにローズシロップ、ニナスのフレーバーティー「ベルサイユローズ」のアイ스티ーを注いだ香り高い一杯。クラッシュアイスの狭間に泳ぐ真っ赤なバラの花びらも麗しい、優美なひとときはいかが。



マンスリーボトル

提供期間／5月～6月

・バラントイン 12年 ¥12,000
・バラントイン マスターズ ¥15,000
・バラントイン 17年 ¥20,000

スコッチの名門として名高く、歴代のマスターブレンダーが数々の逸話を生み出したことでも知られる「バラントイン」。エレガントな12年、華やかでまろやかな17年の熟成ボトルと、長期熟成モルト原酒と軽やかなグリーン原酒をブレンドしたマスターズをご用意しました。

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.)



料理で選ばれるホテル

【至福の美食会】

1部…10:00 a.m.～、2部…12:30 p.m.～

ご予約制 2019.5.12 sun.

ご予約制 2019.6.2 sun.

実家へのお土産つき

【ゴールデンウィークフェア】

1部…10:00 a.m.～、2部…11:00 a.m.～
3部…1:00 p.m.、4部…2:00 p.m.

予約優先 2019.4.27-5.6

ブライダルサロン TEL.023-628-1133
平 日 10:00 a.m.～6:00 p.m. ※火・水曜日定休
土日祝 9:30 a.m.～7:00 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]

2019.5-6

楚々として
巖かに、
香りに遊ぶ
雅さを。



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。



5月

最上亭 鉄板焼旬菜コース

6月

お一人様 [山形牛] ¥13,000 [米沢牛] ¥15,000

焼き目が香ばしい白身魚に、山椒と新生姜で清々しい風味の香味餡をたっぷり。そこに、地物の旬野菜を添えました。パティシエ特製デザートは、抹茶の香りがアクセントのムースフロマージュをお楽しみ頂きます。

お一人様 [山形牛] ¥13,000 [米沢牛] ¥15,000

旬魚と取り合わせるのは、山形県産牛の牛タン。どちらも、スープの旨みを存分に含ませてお召し上がりください。まさにこれから旬を迎えるサクランボとアイスクリームがうれしいアーモンドのタルトレットもどうぞ。



最上亭ワインコレクション

高畠ならではの特性を感じさせるブドウ原料を使い、世界基準の醸造法で仕上げた高畠ワイナリーの「ラスティック マスカットベリーA」。日本酒とワインの共通ブランドとして打ち出す浜田株式会社「フォコン」から、ナイアガラを醸した白をセレクトしました。

- | | | | |
|-----|-----|------------------------------|---------|
| 県産 | グラス | 1. 高畠 ラスティック マスカットベリー A..... | ¥950 |
| ワイン | | 2. フォコン 山形ナイアガラ..... | ¥950 |
| 海外 | ボトル | 3. CHラフォン・デュ・ペルジュール..... | ¥6,000 |
| ワイン | | 4. サン・テステフ・ド・カロンセギュール..... | ¥10,000 |
| | | 5. レゼルヴ・ド・ラ・コンテス..... | ¥15,000 |

初夏の香気に身を委ね。

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.)



オンライン予約始めました。
ご予約はこちらから。

※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。



皇月 青もみじ会席



水無月 味彩会席

5月

清冽な旬の趣向を 心躍る味わいと。

ランチ会席 皇月 春うらら

お一人様 ¥5,000

ディナー会席 皇月 青もみじ会席

お一人様 ¥8,000

新じゃが芋の摺り流し椀や道明寺麩をまとったわらび飛龍頭の銀餡がけなど、緑深まる季節の息吹を採り入れた昼のコース。夜は、菖蒲見立ての小茄子などを集めた前菜や、長く伸びる葉菖蒲をあしらったお造りと、端午の節句を祝う目出度い彩りを凝らしています。



皇月 春うらら

最上亭 日本料理

MOGAMITEI JAPANESE

ランチ会席 水無月 風薫る昼茶時膳

お一人様 ¥5,000

ディナー会席 水無月 味彩会席

お一人様 ¥8,000

あさりの旨みを引き出した潮椀に、旬魚のお造りや鱸の塩焼きなどが楽しめるランチ。焼きウニと馬鈴薯そうめんを茶だして味わう土瓶仕立てや、金目鯛の遠山焼きと鶏肉の幽庵焼きを取り合わせた一皿など、夜も食べ応えある献立を取り揃えました。

6月

瑞々しく際立つ 海山の恵み。



水無月 風薫る昼茶時膳

※ランチ会席の写真のお造りと焼物は2名の場合の盛りつけです。