

2019 7-8

うな重はじめました。

夏こそ味わいたい
心躍る美味。

1
鰻

はやる気持ちを抑えながら
重箱の蓋を持ち上げると、目
に飛び込んでくる美しい焼き
色と照り、白飯と緒に頬張れ
ば、そのふくよかで繊細な味わ

いに歓喜の心地が訪れます。
日本料理・鉄板焼「最上
亭」がご用意する献立に、待
望の「うな重」が加わりまし
た。国産の鰻を熟練の料理人
がふくらと焼き上げ、特製
のタレで仕上げた蒲焼きは満
足感たっぷり。さらに肝吸を
喰れば、至福の余韻が堪能
いただけます。小鉢・香の物・
デザート付き。暑気払いに絶
好のご馳走を、ぜひお召し上
がりください。

うな重 5,500円

◎最上亭 TEL 023-628-1111



HOTEL METROPOLITAN YAMAGATA JR-EAST

Metro Wedding Information

あふれんばかりの想像力をもって
料理を口にする全ての人へ感動を。

この夏より、婚礼料理に着手する渡邊総料理長は、並々ならぬ食へのこだわりにより、独自の料理哲学をうつつ掲げています。なかでも、その土地にしかない素晴らしい恵みを求める「テロワール」を重視し、自らの足で生産者を訪ねるほどの熱意を見せています。そんな渡邊総料理長の下には、海外で研鑽を積み、受賞歴を重ねる経験豊かなシェフが集まり、国際会議や国賓をもてなす食卓でその実力を発揮しています。若手の育成にも心血を注ぎ、各種コンテストの参加を促すとともに、社内で定期的「ランチセッション」などにも開催し、いかに喜ばれる料理を提供できるかを学ぶ機会を創

出しています。地産食材の研究はもちろん、衛生環境や調理技術の向上、伝統料理から最新トレンドまで徹底した研究を続けるホテルメトロポリタン山形では、婚礼料理がさらなる進化を遂げます。味の外交官ともいわれる大使館での従事経験や厚生労働大臣表彰受賞など、実力確かな渡邊総料理長が生み出す料理の数々に、ぜひご期待ください。



【渡邊 隆】 在トルコ共和国日本大使館公邸料理人として活躍後、ホテルメトロポリタン仙台の総料理長、その後ホテルメトロポリタン山形総料理長に就任。日本エスコフィエ協会理事。

【親御様との参加も歓迎】

月に一度の美食会

7/7 Sun.・8/4 Sun. 無料・予約制

時間／10:00a.m.～、12:30p.m.～

ゲストへのおもてなしで重要なお料理。ご家族でメトロポリタンキューシーズをご賞味ください。

【おもてなし重視派に】

60分相談会

7/21 Sun. 無料・予約制

時間／2:00p.m.～、4:00p.m.～

メトロポリタンウェディングの魅力を“ギュッと”閉じ込め、60分でご案内いたします。

【実家へのお土産付】

夏休み相談会

8/10 Sat.～16 Fri. 無料・予約制

時間／10:00a.m.～、1:00p.m.～

山形駅直結の好立地。帰省や連休中を活用し会場を確認したい方におすすめのフェアです。

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。 <https://yamagata.metropolitan.jp/wedding/>

ホテルメトロポリタン山形 検索



BEERNIGHT

2019
8.19月・20火・21水・22木
6:30p.m. → 9:00p.m. (受付 5:30p.m.)

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)
①チケット1枚で通常メニュー1品 ②チケット2枚でプレミアムメニュー1品を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

お友達に
お誘いかけ
たいかも！

お友達に
お誘いかけ
たいかも！

お友達に
お誘いかけ
たいかも！

お友達に
お誘いかけ
たいかも！

※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。※公演中の撮影、録画はご遠慮ください。



HOTEL
METROPOLITAN
YAMAGATA JR-EAST

〒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] <https://yamagata.metropolitan.jp/> [E-mail] info@stbl.co.jp



Metro News

「最上亭」グランドメニューリニューアル



最上亭の コース料理が より魅力的に 変わります。

日本料理・鉄板焼「最上亭」のグランドメニューが7月より趣向を凝らした献立でお楽しみいただけます。ホテルメトロポリタン仙台「はや瀬」の料理長として長年腕を奮い、現在は日本料理顧問として活躍する井澤茂美が監修。山形らしさにこだわりながら、味わう喜びと感動をお客様にお届けする珠玉のコースを、ぜひお召し上がりください。

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.)



香り立つ旬の味わいを集めたランチコース。8月は、夏の最上伝統野菜が麗しい香気を主張します。夜は、膳箱のお包みで期待感を演出。二つの膳には、それぞれ特選素材を使った美味の数々が納められています。「最上亭会席」は、地野菜や日本海の魚介を使った季節ごとの郷土料理でお客様をもてなします。

ディナー 最上亭会席 7,500円

ディナー 文月御膳 6,500円

期間限定／7月1日(月)～7月31日(水)

ランチ せせらぎ 5,000円

期間限定／8月1日(木)～8月31日(日)

◎「最上亭」TEL 023-628-1188

鉄板焼

先付・サラダ・煮物を集めた“やまがたのだて重箱”で幕を開ける「はながさ」コース。山形牛サーロイン100g、または山形牛フィレ70gをお選びいただき、専門の料理人が臨場感たっぷり目に前で焼き上げます。「ちょうかい」は、色とりどりの前菜や旬の魚介料理などをご用意。米沢牛サーロイン100g、または米沢牛フィレ80gの贅沢な味わいもご堪能ください。

◎「最上亭」TEL 023-628-1188



ランチ はながさ 9,500円

ディナー ちょうかい 13,000円



シェフパティシエの菅原裕史

ホテル特製かき氷
・いちごミルク(写真中)
・ココナッツマンゴー(写真右)
・抹茶あずき(写真左)
各1,000円
◎ロビーラウンジ「ゆう」
TEL 023-628-1111(代)



季節のアレンジティー
ピーチミルクティー 850円

桃のフレーバーティーとミルクでグラスに涼しげなグラデーションを描きながら、モチモチした食感が楽しいタピオカを取り合わせました。

◎ロビーラウンジ「ゆう」
TEL 023-628-1111(代)

夏を冷たく癒す
涼感デザート。



季節のおすすめ
this season's feature

3/ Gin

Gin & Tonic Fair

独特の香気を
爽やかな泡立ちで。

銘柄ごとに多彩な個性が
しめ、熱心な愛好家が多いこと

で知られる「ジン」。カクテルのベースに使う機会が多い4大スピリッツの一角ですが、バー「ラビン」では、その本来のおいしさを実感でき、飲み比べが楽しめる「ジントニックフェア」を開催します。バーテンダー選りすぐりの10本からお好みをチョイス。トニックウォーターも、「フィバーツリー」など3種類からお選びいただけます。王道の「タンカレ」や「ビーファイター」はもちろん、「モンキー47」といった香り高いプレミアムジンも、用意しております。

ジントニック 1,000円～1,800円 (フィバーツリートニックウォーター +100円)

◎バー「ラビン」TEL 023-628-1111(代)



タンカレ
No.TEN



ザ・ボタニスト



タンカレ



カフェジン



ポビーズジン



ビーファイター



スター・オブ・ボンベイ



ル・ジン



ボンベイ・サファイア



モンキー 47