

2019 9-10

魅惑の香気と輝き。

1 輝

果皮までおいしい
きらめく緑の宝石。
白ワインゼリーとバニラアイス
で満たされたグラスにあしらったのは、翡翠のごとき美貌の
果実。2006年に品種登録
され、瞬く間に人気が跳ね上
がった「シャインマスカット」は、
上品な甘さと香りだけでな



糖度は20度以上まで高まり、大粒で果皮が薄く、マスカット香を持つのが特徴

シャインマスカットパフェ 1,500円

※収穫時期に合わせた販売開始となります。

◎ロビーラウンジ「ゆう」TEL 023-628-1111(代)



HOTEL METROPOLITAN YAMAGATA JR-EAST

Metro Wedding Information



入学・卒業、成人式など、結婚式の後も続くストーリーで節目となる瞬間に、ふさわしいサービスをご提供いたします。おふたりにとって、いつも喜びや感動を分かちあえる「マイホテル」となるよう、ブライダルスタッフが全力でお支えいたします。

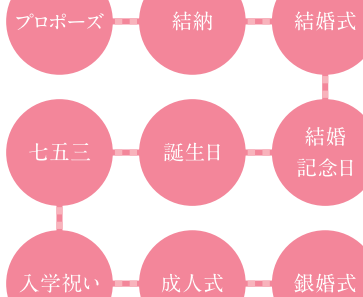


人生の節目に寄り添う
二人の「マイホテル」に。

初デートで味わった、ちょっと緊張のディナー。記念日を祝う場所は、いつもこのテーブルで。感動で涙があふれたプロポーズのサプライズ。そして、たくさんの拍手と笑顔で迎えられた結婚式……。ホテルメトロポリタン山形では、挙式や披露宴のみならず、おふたりが

幸せな生涯を歩むスタートラインから長く寄り添う「ハッピーマジックプロジェクト」に全館をあげて取り組んでいます。

挙式当日はもちろん、結納・顔合わせから挙式前夜のお食事、二次会、当日



新しい絆を結ぶ結納の儀式を万全に。

結納や顔合わせが結婚式と同じ場所であれば、親御様に式場の雰囲気や料理の味を実感してもらえるので安心していただけるでしょう。「最上亭」では、そんな厳かな祝いの席で、当日の進行などを専門のスタッフがサポート。季節の味覚に祝いの華やきが凝らした「慶事会席」や、目録・長熨斗・末広・結納金・子生婦・酒肴料・友白髪・結納七品目や受書一式(筆耕料込)もご用意しております。



結納品七品目 31,900円
受書一式 18,600円



慶事会席 12,500円

[親御様との参加も歓迎]

月に一度の美食会

9/8Sun.・10/6Sun. 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イジーズをご賞味ください。

[グランドボールルームKajyo リニューアル]

Kajyoリニューアルフェア

10/14Mon. 無料・予約制

時間／10:00a.m.～、1:00p.m.～

新しく生まれ変わった「Kajyo」をいち早く見学・体感できるフェアです。

[大切な人を招いて報告会]

プチマリァージュ相談会

9/15Sun.・16Mon. 無料・予約制

他日程など詳しくはホームページをご覧ください。

親族のみや友人のみでのお食事会など、お二人のご要望に合わせてご提案いたします。

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



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





鉄板焼

旬の彩りをあしらった前菜に始まり、締めくくりの水菓子まで、上質な食の喜びを提供するフルコース「もがみ」。メインは、米沢牛サーロイン100g、または米沢牛フィレ80gをお選びいただき、専門の料理人が臨場感たっぷり目の前で焼き上げます。また、新鮮な活アワビも鉄板で調理。その心地よい菌ざわりと潮の風味を存分にお楽しみください。

㊟「最上亭」TEL 023-628-1188



「最上亭」のオンライン予約
はじめました。
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。

実りへの 感謝と喜びを 最上亭の 旬の献立で。

深まる秋の趣を、おもてなしの心と技を尽くして珠玉の一品に。日本料理・鉄板焼「最上亭」の月替わりコースはもちろん、デザートや、バー「ラビン」のオリジナルカクテルまで、この季節ならではの彩りと豊饒を味わう喜びをふんだんに凝らした特選メニューを取り揃えました。郷土の実りにあふれる山形らしい味わいの数々を、ぜひご堪能ください。

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.)

日本料理

9月のランチは、満月豆腐と鶏つくねを浮かべたスープ仕立ての椀物に、お月見団子風に仕立てた揚げ物など、山海から集めた秋の恵みを観月の季節にふさわしく。ディナーは、名残鱧と松茸の香り豊かな土瓶蒸しや、脂のりが増した紅葉鯛を菊花に見立てたお造りと、最高の食べ頃を迎えた味覚を揃えました。

㊟「最上亭」TEL 023-628-1188



ランチ
長月「萩」茶時膳 5,000円
期間限定／9月1日(日)～9月30日(月)



ディナー
月見月「萩」会席 11,000円
期間限定／9月1日(日)～9月30日(月)



㊟バー「ラビン」TEL 023-628-1111(代)

2/ 秋

豊饒の郷土料理で
山形と宮城が競演。
その発祥は藩政時代までさかのぼり、野外で鍋を囲むのが秋の恒例行事となっている山形県民おなじみの「芋煮」。そして、鮭の身を使った炊き込みご飯の上に、たっぷりといくらをのせて味わう宮城

県南地方の名物「はらこ飯」。両県民がこよなく愛する郷土の味覚が、最上亭の期間限定コース、せんざん「秋味」でコラボレーションします。芋煮汁はもちろん、醤油を基本にだし汁に、里芋と牛肉、こんにゃくや長ねぎなど具だくさんに楽しめる山形内陸地方の伝統的なレシピ。はらこ飯も、鮭の煮汁でしかりと味付けしてご飯を炊く地元ならではの調理法で、まさに秋の恵みが凝縮しています。

せんざん「秋味」 4,000円
期間限定／
9月13日(金)～10月27日(日)
㊟「最上亭」TEL 023-628-1188



レストラン副支配人・調酒師
渋谷 佐多央
奥深い日本酒の味わいと、季節のお料理のマリアージュ。おすすめを組み合わせをご提案いたします。

山形が誇る名酒を
じっくりと味わう。
安政2年(1855年)に創業した造り酒屋の時代から、天童の地で酒造りを続けてきた出羽桜酒造。近年では、インターナショナル・ワイン・チャレンジのSAKE部門で受賞を重ねるなど、海外でもその評価が高まっています。最上亭では、お好みの2銘柄を選んで飲み比べができる「利き酒セット」をご用意しました。純米大吟醸向けの「雪女神」といった酒米の違いや精米歩合などを実際に味わって確かめながら、5種類のそれぞれの違いを季節の献立と一緒にご堪能ください。

出羽桜利き酒セット 各1,400円 ㊟「最上亭」TEL 023-628-1188

Event

事前予約制

第八回

「酒と食を愉しむ会」

開催日時／9月18日(水)
6:30p.m.～8:30p.m.
場所／日本料理「最上亭」雪の舞
募集人数／20名
料金／お一人様 12,000円

㊟「最上亭」TEL 023-628-1188

