

2020 1-2

技あり、冬の贅沢。

こだわりの割り下で
極上の味わいを。

ぐつぐつと音を立てる煮汁で、濃く色づいた牛肉やネギ、しらたきが踊る鉄鍋。「最上亭」のすき焼きは、より素材の旨みを引き出すため、今冬から割り下のレシピを一新しました。だしや醤油など素材を一から吟味し直し、その割合も絶妙に調整。牛肉の甘みや野菜の風味を引き立てる、コクのある上品な口当たりを生み出しました。

「最上亭」では、熟練のスタッフがお客様との好みに合わせて割り下の濃さを調整しながら、目の前ですき焼きを仕上げます。ぜひスタッフとの語りも楽しみつつ、寒い日にこそ味わいたい絶品すき焼きをご賞味ください。

特選山形牛しゃぶ・ぶしゃぶ／すき焼きコース 9,500円 期間限定／1月7日(火)～2月29日(土)

☎「最上亭」TEL 023-628-1188

PETIT MARIAGE

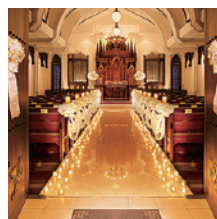
大切な人たちと
結婚の喜びを分かち合う
二人の希望に合わせた
「プチマリージュ」



「かしこまった結婚式はやりたくないけれど、お世話になつてい

アージュプランを用意。「両家親族のみで食事をしたい」「挙式はしないけれど、花嫁姿を両親に見せたい」「仲のいい友人を招いてカジュアルなパーティを行いたいなど、形式にとらわれない少人数ウェディングを経験豊富なプランナーが提案いたします。

婚礼料理は、当ホテル自慢の日本料理、フランス料理、中国料理、折衷料理の4種類から選ぶことができます。また、ウェディングドレス・タキシードはもちろん、親族衣裳も用意。「写真だけ残したい」という方のために、フォトウェディングにも対応しています。挙式だけ行うことも可能なので、まずは気軽に相談会へお越しください。



チャペルや神殿での挙式のみも可能。



当ホテルが自信を持ってご用意する料理は日本・フランス・中国・折衷料理からお選びいただけます。お一人様8,000円～



数ある中からお気に入りのドレスをお選びください。お二人の衣裳はもちろん、ご親族の衣裳もご用意しております。



ご結婚の記念に写真だけ残したい方におすすめのフォトウェディング。



大切な家族や仲間と思い出に残る結婚報告会をホテルメトロポリタン山形がお手伝いいたします。

「大切な人を招いて報告会」

プチマリージュ相談会

1/11 Sat.・12 Sun. 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。

「充実の内容で当日をイメージ」

よくばりフェア

1/19 Sun. 無料・予約制

時間／9:30a.m.～、12:30p.m.～
本番同様の婚礼料理の試食や、ドレス試着、コーディネート見学など、結婚式の魅力を実感できるフェアです。

「親御様との参加も歓迎」

月に一度の美食会

2/9 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料理。ご家族でメトロポリタンキュービズをご賞味ください。

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



改装工事に伴う一部店舗休業のお知らせ

休業期間／2020年3月1日(日)～4月下旬

このたびホテルメトロポリタン山形1階「ロビーラウンジゆう」「パラリン」は、ホテル南館の増築に伴い改装工事を実施させていただく運びとなりました。改装後は、ランチタイムにサラダビュッフェと共に魚料理や肉料理をお選びいただけるカジュアルフレンチをご提供いたします。また、南館開業時には山形地産の食材をふんだんに取り入れたナチュラルで温かみのある朝食ビュッフェをご提供いたします。工事期間中、大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。



**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





ランチ
芭蕉 8,000円

期間限定／
1月4日(土)～2月29日(土)

ランチ
紅花 9,500円

期間限定／
1月4日(土)～2月29日(土)

鉄板焼「最上亭」は、慶びあふれる年始にふさわしい、彩り豊かな味覚で皆さまをおもてなしいたします。ランチ「芭蕉」「紅花」とディナー「月山」は、食材にこだわり、贅を尽くした今だけの期間限定メニュー。一年の幕開けに華を添える山形ならではの佳味を揃えてお待ちしております。

季節の 美しさを映す 最上亭の 「鉄板焼」。

鉄板焼

1・2月限定の鉄板焼ランチは、地元の旬をシンプルに味わう焼き野菜、料理人が旬の恵みを一皿にあしらった季節の先付けのほか、「芭蕉」は山形牛のサーロイン、「紅花」は米沢牛のサーロインをステーキで。ディナー「月山」は和風ドレッシングでいただく「魚介と野菜の相性焼き」、米沢牛のサーロインまたはヒレ肉のステーキなど、厳選食材を贅沢に使った献立をご用意しております。

㊤「最上亭」
TEL 023-628-1188



鉄板焼 渡辺敦

ディナー

月山 11,500円 期間限定／1月4日(土)～2月29日(土)

「最上亭」のオンライン予約

はじまりました。

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。

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.)

バー「ラビン」 マンスリーカクテル

期間限定／1月1日(水)～2月29日(土)

・大吟熟ラテ(写真左) ・大吟熟マティーニ(写真中)

・アイリッシュコーヒー(写真右)

各 1,200円

山形の米蔵で7～10年熟成させた豆を使い、落ち着いたコクと甘みを感じられる「大吟熟コーヒー」を使用した2種のカクテル。ウイスキーベースのホットカクテル「アイリッシュコーヒー」もおすすめです。

㊤バー「ラビン」TEL 023-628-1111(代)



季節のおすすめ
this season's feature

2/ 牛

絹のようなサシと
濃厚な赤身を
味わう。

1年を通して寒暖差が大きい気候でゆつくりと育つ山形牛は、きめ細かく美しいサシが特徴。さらに、山形の稲わらははじめ、米ぬかや大豆粕など良質な穀物を飼料としているため、柔らかな濃厚な赤身を兼ね備えています。その味わい

は、まろやかでクセが少なく、歯ざわりも滑らか。どんな調理方法でも、満足感の高い味わいが楽しめます。そんな格別の肉質を誇る山形産の黒毛和牛を、すき焼きまたはしゃぶしゃぶで楽しめる「最上亭」。肉の旨みが染み出た割り下で、旬野菜とともにいただくすき焼きはもちろん、出汁にとろと泳がせ、山形牛のおいしさをシンプルに味わうしゃぶしゃぶもおすすです。コースは前菜から締め食事まで、満足感あふれる内容。最高級の肉を満喫する至福のひとつを、堪能ください。



プラス3,000円で追加することができる「ふぐてっさ」は、今年初登場のメニュー。薬味とポン酢でさっぱりいただけます。

特選山形牛しゃぶしゃぶ／すき焼きコース 9,500円

期間限定／1月7日(火)～2月29日(土)

㊤「最上亭」TEL 023-628-1188

3/ 愛

大切な人へ贈る
ときめきのスイーツ。

日ごろの感謝の気持ちを込めて、スイートなギフトを贈るバレンタインデー。今年の限定メニューは、カップルサイズの「ショコラフランボワーズ」です。フランボ

ワーズベバン(種)入りのジャムをチョコレート生地でサンドし、ハートが舞うミルクチョコレートでコーティング。トップにはフランボワーズやイチゴをあしらひ、濃厚な甘さの中で程よい酸味がアクセントに。「ガトーモワルショコラ」は、オープンでじつりと焼き上げること、柔らかな口溶けと上質な味わいに仕上げた定番人気商品です。とびきり甘いガトーとともに、大切な人へ想いを伝えてみませんか。



ショコラ フランボワーズ
1,800円



ガトーモワルショコラ
1,200円

詳しくは
公式ホームページを
ご覧ください。



ご予約受付／2020年1月10日(金)～引取希望日の3日前まで
お渡し日時／2020年2月9日(日)～14日(金)

10:00 a.m. ～ 7:00 p.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」

㊤「最上亭」TEL 023-628-1188