

仙台・宮城 マリアージュ

Sendai・Miyagi Marriage

マリアージュとはフランス語で「ふたつでひとつ」「飲み物と料理の良い組み合わせ」等の意味があります。

仙台・宮城では、地元で醸造されたビール・日本酒・ウイスキー・ワインが味わえます。これに、香りや味を高め合う地元の食とセットで愉しむのが「仙台・宮城マリアージュ」です。例えば「地酒とホヤ」「地ビールと牛タン」「ワインと蔵王チーズ」「ウイスキーとずんだチョコ」など、豊富な食材で各種コンベンション、レセプション、パーティーを伊達に盛り上げます。

「仙台のコンベンションで」
食の郷きを愉しむ

仙台のコンベンションを充実させたいという想いを持つ有志が集まった「仙台コンベンションおもてなし研究会」から、コンベンションを彩る新たなメニュー、「仙台・宮城マリアージュ」をご提案いたします。



「仙台・宮城マリアージュ」メニュー提供先

組合せやメニューなどの詳細は、各施設に直接お問合せください。

ホテルメトロポリタン仙台

担当部署 営業部

TEL 022-267-2245

FAX 022-213-0198 E-mail sales@stbl.co.jp



Menu

レセプション

- 【日本料理】 はらこ飯+地酒、金華サバの刺身+地酒
- 【中国料理】 仙台名物マーボーあんかけ焼きそば+松島ビール
- 【フランス料理】 みやぎサーモンのムニエル グレノーブル風+県産ワイン

レストラン

- 【セレニティ】 セツ森了美ワイナリーワイン+仙台牛、秋保ワイン+みやぎサーモン
- 【はや瀬】 牛タン+地酒
- 【バーナイト】 ニッカ カフェジン+蔵王チーズ

※レセプション:2週間以上前 30食以上、プッフェ料理での対応
 ※レセプション・レストランとも、天候などによる仕入状況により提供できない場合有り

江陽グランドホテル

担当部署 営業部

TEL 022-267-5111

FAX 022-262-6319
 E-mail sales@koyogh.jp



Menu

レセプション

- 三陸産 海の幸(刺身)と宮城の地酒(時期により)
- 仙台牛タン焼きと宮城の地酒
- 笹かま焼きと宮城の地酒
- 蔵王チーズと秋保ワイン



※ ケータリングの場合、火気取扱等の制限有り
 ※ 時期により対応不可の場合有り

金魂・鍾景閣

担当部署 企画室

TEL 080-3681-5088

FAX 022-743-1382

E-mail morihiro@ajinokincon.co.jp



Menu

レセプション

※ケータリングでの対応

- ステーキ(orハンバーグ)赤ワインソース(秋保ワイナリー)
- 地元魚介の酒蒸し(佐々木酒造)
- 炊合せ(佐々木酒造)

レストラン

- 抹茶クリームチーズケーキの赤ワインソース(秋保ワイナリー)
- 林檎のコンポート(秋保ワイナリー)、赤ワインのグラニテ(秋保ワイナリー)
- ステーキの赤ワインソース(秋保ワイナリー)
- 地元魚介の酒蒸し(佐々木酒造)
- 炊合せ(佐々木酒造)

※ 1ヶ月前(状況に応じて開発させていただきます)

ホテルモンテレ仙台

担当部署 営業部レストラン課
 日本料理 随縁亭

TEL 022-265-5504 (日本料理直通)

公式ホームページよりお問合せ下さい。

<https://www.hotelmonterey.co.jp/sendai/restaurant/shop/29.html>



Menu

レストラン

- 牛タン焼き(1,800円)
 × 穀町エール(仙台のクラフトビール)(グラス800円)

日本料理で味わう仙台名物の牛タン焼き、確かな職人の「焼き方」が仕上げる逸品に仙台のクラフトビール、穀町エール。牛タンの塩味と、ビールが醸すの芳醇な苦みのマリアージュをお楽しみ頂けます。



※ 料金はいずれも消費税、サービス料を含む
 ※ 通年利用