

【夏休み期間限定】
ご家族で夏休みの思い出に

ファミリープラン

彩雲人気のアラカルトメニュー15品からお好みの物を5品
お選びいただき、大皿でご提供。家族や仲間とシェアし
てお召し上がりくださいませ♪

ご利用期間 7月20日(土)～8月25日(日)

全5品 + 蟹とふかひれのスープ + 北京ダック

大人(中学生以上) ￥7,000

全5品 + みかんジュース + デザート2種つき

お子様(小学生以上) ￥3,500

中国料理「彩雲」17F
TEL 022-265-5545
(受付時間 11:00～20:00)

プラン詳細
ご予約は
こちらから▶



【夏休み企画】
キッズシェフ
1日限定でホテルシェフに大変身!

夏休み限定の体験型イベント

真っ白なコックコートに着替え、シェフに大変身!
ホテルシェフと一緒に、世界に1つだけ、自分だけのオリジナル
焼売を作ろう!
中華の定番「焼売」とデザートに「胡麻揚げ団子」の2品を
シェフのお手本を見ながら一緒に調理。
上手にできたら「シェフ認定証」が授与されます!
調理後は、完成した2品を入れた特別ランチを召し上がり♪

ご利用期間 8月8日(木) ※1日限定イベントです(完全予約制)

大人(中学生以上) ￥5,000

子供(キッズシェフ) ※3歳～小学生 ￥3,000

【会場】17階中国料理「彩雲」

【受付】10:45～ ※受付時にご精算をお願い致します。

【準備/お着換え】11:00

【シェフ認定証授与式/集合写真】12:30～

【着替え】12:45～

【お食事】13:10～14:30(終了)

中国料理「彩雲」17F
TEL 022-265-5545
(受付時間 11:00～20:00)

プラン詳細
ご予約は
こちらから▶



*表示価格には全て税込10%サービス料15%が含まれております。*仕入状況によりメニューの一部が変更になる場合がございます。予めご了承ください。*写真はすべてイメージです。



Hotel Monterey Sendai
ホテルモントレ仙台

〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4丁目1番8号
TEL 022-265-7110(代表) FAX 022-265-5225

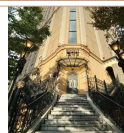
ご予約は
インターネットが
おとくです

ホテルモントレ仙台

検索

<https://www.hotelmonterey.co.jp/sendai/>

ご予約
各種プランは
こちらから▶



ご利用いただけるQRコード決済
※レストラン・宿泊に限ります



フランス料理「エスカール」

Special Lunch



四季折々のフルコース

ソレアル MENU DE SOLEAL

月替わりで提供するランチコース

全7品 お一人様 **¥5,500**

県産食材をふんだんに使用し、四季折々に彩られた一皿をお楽しみ下さい

8月6日(火)まで

Appetizer
県産マゴチと秋田県三種町産順菜のタルタル
自家製コンソメの柔らかジュレ 県産モロヘイヤと冬瓜のタルタル

Soup
青森県産アビオス(ほど芋)のビシソワーズ

Fish
県産太刀魚のムニエル フィンガーライムと新生姜のマーマレード
ブルーノワゼットソース
(オマール海老半身 / Extra¥1,500) (オマール海老1尾 / Extra¥3,000)

Meat
牛フィレ肉のグリル 3種の胡椒香るボワブラードソース
(仙台牛サーロインのグリル(60g) / Upgrade¥2,500)
(仙台牛フィレ肉のグリル(60g) / Upgrade¥4,000)

Dessert
宮城蔵王クリームチーズムースと宮城蔵王産ブルーベリーソルベ
(本日のお楽しみスイーツ盛り合わせ / Upgrade ¥1,500)

Bread
パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に召し上がりください〜

Coffee
コーヒー／紅茶／エスプレッソなどお好みのドリンクを

8月8日(木)〜9月10日(火)

Appetizer
愛媛県産シマアジの炙り霜降り造り 県産つる紫と大葉の香り
ピーツとピスタチオオイルのあしらい

Soup
とうもろこし(県産ゴールドラッシュ)の冷製ポタージュ

Fish
県産鰯と蔵王モツアレラチーズの炙り焼き
蔵王ハーブ香るソースヴェルデ
(オマール海老半身 / Extra¥1,500) (オマール海老1尾 / Extra¥3,000)

Meat
牛フィレ肉のグリル 3種の胡椒香るボワブラードソース
(仙台牛サーロインのグリル(60g) / Upgrade¥2,500)
(仙台牛フィレ肉のグリル(60g) / Upgrade¥4,000)

Dessert
山元町産無花果のタルトと塩塩の藻塩を使用した塩キャラメルソルベ
(本日のお楽しみスイーツ盛り合わせ / Upgrade ¥1,500)

Bread
パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に召し上がりください〜

Coffee
コーヒー／紅茶／エスプレッソなどお好みのドリンクを

Afternoon Tea

クラシカルなステンドグラスが輝く空間で
三種の桃のアフタヌーンティー

全5品 お一人様 **¥4,500**
9月10日(火)まで



ラグジュアリーランチ
ボレアル MENU DE BOREAL
全8品 お一人様 **¥8,000**
9月10日(火)まで



W メインのフルコース
【平日限定】**リリアル** MENU DE LYRIAL
全6品 お一人様 **¥3,800**
9月10日(火)まで

アールヌーヴォーの香り漂う落ち着いた雰囲気のレストランで味わう
仙台牛をメインにシェフが腕によりをかけたディナーコース

フランス料理「エスカール」

Dinner Course



カルティエ MENU DE CARTIER

全8品 お一人様 **¥12,500**

9月10日(火)まで

Amuse Wagon
本日のアミューズ8種類よりお選び下さい

Appetizer
愛媛県産シマアジの炙り霜降り造り 県産つる紫と大葉の香り
ピーツとピスタチオオイルのあしらい

Soup
とうもろこし(県産ゴールドラッシュ)の冷製ポタージュ

Fish
県産太刀魚のムニエル フィンガーライムと新生姜のマーマレード
ブルーノワゼットソース
(オマール海老半身 / Extra¥1,500)
(オマール海老1尾 / Extra¥3,000)



Meat
仙台牛サーロイン肉のグリル トリュフ3重奏のアンサンブル
ソースベリゲー
(仙台牛フィレ肉のグリル(60g) / Upgrade¥1,500)

Dessert
宮城蔵王クリームチーズムースと宮城蔵王産ブルーベリーソルベ
(本日のお楽しみスイーツ盛り合わせ / Upgrade ¥1,500)

Bread
パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に召し上がりください〜

Coffee
コーヒー／紅茶／エスプレッソなどお好みのドリンクを



家族での祝い・大切な方との記念日に
Premium Anniversary
【グラスシャンパンニュ&ホールケーキ付き】
全8品 お一人様 **¥13,000**



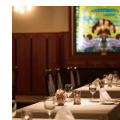
荘厳なチャペルを貸切って伝えるキモチ
プロポーズプラン
[Eternal] お一人様 **¥15,000**
[Marions-nous] お一人様 **¥30,000**



フランス料理「エスカール」1F
TEL 022-265-5502 (受付時間 11:00〜20:00)
ランチ 11:30〜14:30(ラストオーダー14:00)
ディナー 14:00〜17:00(ラストオーダー16:00) ※土・日・祝日変動あり
ディナー 17:00〜21:00(ラストオーダー20:00)
定休日／毎週水曜日 ※8/14(水)は営業いたします。



エスカール料理長
佐々木 巧



料理の詳細は
こちらから
▼

LUNCH SELECTION

移ろう季節を日本料理で感じる



【お昼のご褒美会席】七夕会席

お一人様 ¥6,000

全7品 8月7日(水)まで

先 附	三陸産がぜ雲丹 湯葉 ミニトマト 美味出汁ゼリー
御膳り	気仙沼産鰯鮓と草菜をのせた茶わん蒸し
御造り	選りすぐり二種盛り合わせ
主菜	〜七夕仕立て〜 仙台牛アスパラ八幡巻き 鰯香梅焼き 三陸産海蛸金平 小メロン西瓜 無花果胡麻豆腐 太刀魚昆布メ棒寿司
揚げ物	宮城県産はやせ鮎蓼衣天婦羅 塩 檸檬
御 飯	冷製七穀うどん 茗荷 貝割れ 葱 生姜
水菓子	本日の甘味

全7品 8月8日(木)～8月15日(木)

御 挽	蓮茸丈 焼き茄子 吹き流し素麺 口青柚子
七夕八寸	枝豆豆腐 美味出汁 白身魚と玉葱の土佐南蛮漬け 茄子オランダ煮 糸がき 海蛸の金平 つるむらぎの御浸し 鮎ねぎま 青味 おくら卸し和え いくら
向 附	三陸産がぜ雲丹と本鮎 麦物
焼き物	仙台牛一口ステーキ 夏野菜 トリュフソース
温 物	気仙沼産鰯鮓姿をのせた茶わん蒸し
御 飯	冷製七穀うどん 茗荷 貝割れ 葱 生姜
水菓子	本日の甘味



【お手頃ランチ】口福八寸膳

全6品 お一人様 ¥4,000

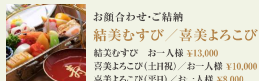
9月4日(水)まで



【至福の和食膳】琥珀

全6品 お一人様 ¥5,000

9月4日(水)まで



【贅沢会席】文月／葉月

全10品 お一人様 ¥13,000

8月7日(水)まで 文月

先 附	無花果胡麻豆腐 三陸産海蛸の金平 玉蜀黍の掻き揚げ 小メロン西瓜 太刀魚昆布メ棒寿司
向 附	三陸産がぜ雲丹 湯葉 ミニトマト 美味出汁ゼリー
御 挽	海老枝豆真丈 焼き茄子 針苳荷 隠元
造り	本鮎 本日の活鮮 麦一式
強 肴	仙台牛アスパラ八幡巻き ブッキーニ和風ピルス
温 物	気仙沼産鰯鮓と冬瓜の丸仕立て
揚げ物	宮城県産はやせ鮎蓼衣天婦羅 夏野菜 天出汁
食 事	愛知県三河産鰯蒲焼きと新生姜の釜炊き御飯 香の物
留め碗	赤出汁
水菓子	本日の甘味



【四季会席】風鈴／彩夏

全10品 お一人様 ¥10,000

9月4日(水)まで



【月間50食限定】雲丹づくし会席

全9品 お一人様 ¥18,000

8月15日(木)まで

8月8日(木)～8月15日(木)／葉月

先 附	三陸産がぜ雲丹 湯葉 ミニトマト 美味出汁ジュレ掛け
御 挽	蓮根餅 焼き茄子 吹き流し素麺 口青柚子
向 附	本鮎 三陸産白身 麦一式
向 附	本日の厳選二種 紫蘇醤油
八 寸	海蛸金平 おくら卸し和え いくら 枝豆の掻き揚げ 鮎南蛮漬け 夏野菜の煮凝り 松島産穴子アーモンド揚げ
中 皿	日高見牛ヒレ肉 アスパラ ブッキーニ トリュフソース
蒸し物	毛蟹と草菜の茶碗蒸し共地鮎
食 事	愛知県三河産鰯蒲焼きと新生姜の釜炊き御飯 香の物
留め碗	赤出汁
水菓子	本日の甘味

8月16日(金)～9月4日(水)／葉月

※がぜ雲丹の入荷終了時期により「先附」の内容を変更させていただきます

先 附	置 雲丹 いくら 蓼葉 湯葉 ラシシ 鰻甲船 山葵
御 挽	蓮根餅 焼き茄子 吹き流し素麺 口青柚子
向 附	本鮎 三陸産白身 麦一式
向 附	本日の厳選二種 紫蘇醤油
八 寸	海蛸金平 おくら卸し和え いくら 枝豆の掻き揚げ 鮎南蛮漬け 夏野菜の煮凝り 松島産穴子アーモンド揚げ
中 皿	日高見牛ヒレ肉 アスパラ ブッキーニ トリュフソース
蒸し物	毛蟹と草菜の茶碗蒸し共地鮎
食 事	愛知県三河産鰯蒲焼きと新生姜の釜炊き御飯 香の物
留め碗	赤出汁
水菓子	本日の甘味



日本料理「随縁亭」6F
TEL 022-265-5504 (受付時間 11:00～20:00)
ご昼食 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)
ご夕食 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)
定休日／火曜日 ※8/13(火)は営業いたします。



料理の詳細
こちらから



LUNCH SELECTION



贅沢ランチコース

蓮 Ren | ふかひれ姿煮をホテル最上階で

お一人様 ¥6,500

全7品 8月4日(日)まで

彩雲冷菜盛り合わせ
ふかひれとタラバ蟹の塩煮込み
ブラックタイガー海老と夏野菜のマンゴーマヨ
北京ダックと帆立貝柱のロールパン揚げ
栗駒高原カテキンとんのレモン甘酢炒め
宮城県産森林どりの翡翠冷やし麺
本日のデザート二種

全7品 8月6日(火)～9月5日(木)

彩雲冷菜盛り合わせ
ふかひれ姿の蟹白湯煮込み
ブラックタイガー海老、紋甲いかの柚子炒め
北京ダックと中華風ピロシキ
栗駒高原カテキンとんと
南三陸星農場のこだわり野菜の黒酢豚
冷やし担々麺
本日のデザート二種



【夏季限定】お得なセット

選べる2種の冷やし麺

全4品 お一人様 ¥3,500
8月31日(土)まで

仙台名物の「牛タン」や海老、
蟹などが入った、具沢山の
翡翠冷やし麺

ピリッと山椒がきいた、暑い日にぴったりの
冷やし担々麺お好きな麺と北京ダックの蒸しパン包み、
点心がついたお得なセットです。

【平日限定】女子会にもおすすめ

茉莉花 Jasmine

全5品 お一人様 ¥3,000
9月5日(木)まで

蒸籠の中には7種の点心

柘榴 Zakuro

全6品 お一人様 ¥4,500
9月5日(木)まで

至福のひとつ

DINNER SELECTION



三陸産翡翠鮑の絶品コース

蘭華 Ran-ka

全8品 お一人様 ¥11,000

9月5日(木)まで

彩雲冷菜盛り合わせ
ふかひれの姿煮込み 海老の花びら包みを添えて
三陸産翡翠あわびのXO醬蒸し
オマール海老と宮城県南三陸町「星農場」こだわりバジル炒め
北京ダック
日高見牛ヒレの煎り焼き 黒胡椒ソース 夏野菜の付け合わせ
冷やし担々麺
本日のデザート



窓側席確約1日1組様限定

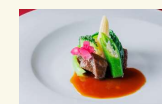
記念日やデートなど特別な夜に

【グラスシャンパーニュ付】
ホテル最上階プレミアムディナー
全8品 お一人様 ¥12,500



【日～本曜日限定】カジュアル中華ディナー

桂華 Kei-ka

全6品 お一人様 ¥6,000
9月5日(木)まで

【王道中華と厳選食材】月替りおすすめディナー

桃華 To-ka

全7品 お一人様 ¥8,000
9月5日(木)まで

【納涼会・暑気払い】会社・ご友人との集まりに

飲み放題付きプラン

コース料理+飲み放題(90分制)

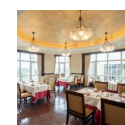
キンモクセイ お一人様 ¥11,000

チャイナローズ お一人様 ¥13,000

9月5日(木)まで



中国料理「彩雲」17F
TEL 022-265-5545 (受付時間 11:00～20:00)
ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)
ディナー17:00～21:00(ラストオーダー20:00)
定休日/月曜日 ※8/12(月・祝)は営業いたします。

彩雲料理長
菊地 隆史

料理の詳細は
こちらから
▼

