

【春休み企画★キッズシェフ体験】
1日限定でホテルシェフに大変身! 要予約制

1日限定でホテルシェフに大変身!

カッコいい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料理を作ろう!
「チラシ寿司」と「はっと汁」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、完成したお料理を組み込んだ、特別ランチを召し上がれ!
※本予約はお電話にて御予約を承ります。
※定員になり次第終了でございます。予めご了承くださいませ。

ご利用期間 3月28日(金) ※1日限定イベントです(要予約制)

大人(中学生以上) ¥6,000
子供(キッズシェフ) ※3歳~小学生 ¥3,000

【会場】6階/日本料理「随縁亭」
【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~
【説明/実演】11:30~12:30
【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)

日本料理「随縁亭」6F
TEL 022-265-5504
(受付時間 11:00~20:00)

プラン詳細
ご予約は
こちらから▶



【貸切プラン】
懇親会や歓送迎会におすすめ

レストランの上質空間を貸し切り

ご家族・友人・同僚・旧友とワイワイ盛り上がる思い出のひとつはいかがですか。※お気軽にご相談くださいませ

ご案内

- 当プランは、レストラン担当者よりお客様へご連絡させていただき貸切ご予約の詳細をお打合せさせていただきます。(ご予算や食事内容、進行やレイアウトなど)
お約束事項として、予算設定は営業保証を上回る価格に設定をお願いしております。※ディナータイム営業保証:20万円
- 料理: お一人様10,000円から
(ご予算に応じて食事・飲料のアレンジ承ります)
- 形式: コース(15名様~24名様まで)
- ご留意: 営業保証を上回る予算設定をお願いしております
※ディナータイム営業保証:20万円 ※割引プランの適用は出来かねます

フランス料理「エスカレー」1F
TEL 022-265-5502
(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金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・宿泊に限りです

 PayPay  au PAY  R Pay  d払い



フランス料理「エスカール」

Special Lunch

特別な日には特別なフルコースを・・・

シェフが腕によりをかけたスペシャルランチコース



いい夫婦・家族でのお祝い・大切な方との記念日に

Premium Anniversary

Anniversary

全7品 お一人様 ￥11,000

4月8日(火)まで

Amuse
本日のアミューズ
Appetizer
宮城県産本鱈のマリネ 菜の花と県産リーフのサラダ
Fish
県産鱈のボワレ
オマール海老のcockとハーブ・ド・プロバンスソース
(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
シンプルな仔牛のジュのソース
国産フキノトウとマスタードを添えて
(仙台牛サーロインのグリル(60g) / Upgrade¥3,000)
(仙台牛フィレ肉のグリル(60g) / Upgrade¥4,500)
Dessert
アニバーサリーケーキ(生クリームタイプ)
(フルーツタルト / Upgrade ¥700)
Bread
パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に
お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

Premium Anniversary

全9品 お一人様 ￥13,000

4月8日(火)まで

Premium Anniversary Plan限定[予約特典]
グラスシャンパーニュ(ノンアルコールも承ります)
Amuse
本日のアミューズ
Appetizer
宮城県産カジキ鮪のジェノヴァ風
県産ブントレツラを練り込んだサブレと共に
Soup
仙台曲がりネギとヤーコンのポタージュ
Fish
秋田県産天然鯛のボワレ
北海道産貝類の旨味で仕上げたマリニエールソース
トリュフのアロマ
(オマール海老半身 / Extra¥1,500)
(オマール海老1尾 / Extra¥3,000)
Meat
仙台牛サーロインのグリル
トリュフ3重奏のアンサンブル ソースベリグー
(仙台牛フィレ肉のグリル(60g) / Upgrade¥2,000)
Dessert
アニバーサリーケーキ(生クリームタイプ)
(フルーツタルト / Upgrade ¥700)
Bread
パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に
お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

フランス料理「エスカール」

Dinner Course



【ラグジュアリーランチ】シェフのスペシャリテ

ボレアル MENU DE BOREAL

全8品 お一人様 ￥8,000

4月8日(火)まで

Appetizer
宮城県産カジキ鮪のジェノヴァ風
県産ブントレツラを練り込んだサブレと共に
Second Appetizer
鴨ロースの低温調理 蜂蜜のラッケ
グリーンペッパーのアクセントと県産リーフのサラダ
Soup
ポトフ 〜国産牛・フランス産シボラタソーセージ・
北海道産インカの目覚め・マスタード〜
Fish
秋田県産天然鯛のボワレ
北海道産貝類の旨味で仕上げたマリニエールソース トリュフのアロマ
(オマール海老半身 / Extra¥1,500) (オマール海老1尾 / Extra¥3,000)
Meat
仙台牛サーロインのグリル
シンプルな仔牛のジュのソース 国産フキノトウとマスタードを添えて
(仙台牛フィレ肉のグリル(60g) / Upgrade¥1,500)
Dessert
ベルギー産チョコレートガトー・オ・フランボワーズ
ホットチョコレートとバニラアイス
(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
お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



四季折々のフルコース

ソレアル MENU DE SOLEAL

全7品 お一人様 ￥5,500

4月8日(火)まで



【プロポーズプラン】荘厳なチャペルを貸切って伝えるキモチ

Eternal／Marions-nous

Eternalプラン

全9品 お一人様 ￥15,000

4月8日(火)まで

食前酒
グラスシャンパーニュ(ノンアルコールも承ります)
Amuse
本日のアミューズ
Appetizer
宮城県産本鱈のマリネ 菜の花と県産リーフのサラダ
Fish
県産鱈のボワレ
オマール海老のcockとハーブ・ド・プロバンスソース
(オマール海老半身 / Extra¥1,500)
(オマール海老1尾 / Extra¥3,000)
Meat
仙台牛フィレ肉のグリルとフォワグラのボワレ
ロッシニ二風
トリュフ3重奏のアンサンブル ソースベリグー
Dessert
アニバーサリーケーキ(生クリームタイプ)
(フルーツタルト / Upgrade ¥700)
Bread
パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に
お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

Marions-nousプラン

全9品 お一人様 ￥30,000

4月8日(火)まで

食前酒
FullBottle(750ml)シャンパン付き
(ノンアルコールへ変更、お持ち帰り可能です)
Amuse
本日のアミューズ
Appetizer
宮城県産カジキ鮪のジェノヴァ風
県産ブントレツラを練り込んだサブレと共に
Second appetizer
鴨ロースの低温調理 蜂蜜のラッケ
グリーンペッパーのアクセントと県産リーフのサラダ
Fish
県産アイナメのムニエル ソース・ア・ラ・クレーム
(オマール海老半身 / Extra¥1,500)
(オマール海老1尾 / Extra¥3,000)
Meat
仙台牛フィレ肉のグリル トリュフ3重奏のアンサンブル
ソースベリグー
Dessert
アニバーサリーケーキ(生クリームタイプ)
(フルーツタルト / Upgrade ¥700)
Bread
パン〜ホテルメイドのオリーブソースと共に
お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



【期間限定】クラシカルなステンドグラスが輝く空間で

8種の苺を使用した苺アフタヌーンティー

全5品 お一人様 ￥5,000 4月8日(火)まで

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)
ティールーム 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／水曜日

完全予約制とさせていただきます
<予約受付時間変更>
変更前:当日9時まで
変更後:ご利用日の2日前20時まで
お客様にはご迷惑をおかけいたしますが、
ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

料理の詳細は
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。

DINNER SELECTION

春の恵みを五感で愉しむ



【四季会席】雪解／芽吹き

お一人様 ¥10,000

全9品

3月7日(金)～4月3日(木)／雪解

先 附	蓬胡麻豆腐 うるい 花卉百合根 出汁割醤油 山葵
御 腕	蛤見立て真丈 葛水仙 白魚 菜花 口木の芽
御造り	本日の三種盛り合わせ 妻一式
焼八寸	仙台牛山葵焼き 弥生八寸 彩々
炙き物	三陸産蒸し鮎の若竹煮
揚げ物	桜海老真丈原木椎茸鑄込み揚げ 山菜の天婦羅 桜塩 檸檬
食 事	松島産炊き穴子と蟹のちらし寿司 いくら添え ※プラス1,000円で、「海鮮握り寿司」へ変更
留 腕	御味噌汁
水菓子	本日の甘味

全10品

4月4日(金)～5月8日(木)／芽吹き

先 附	貝好み春摘み菜 生雲丹 あおさゼリー
御 腕	天豆岩石安平 筍 落軸 桜花
御造り	本鮪と選りすぐり二種盛り合わせ 妻一式
花見八寸	海老木の芽寿司 豆腐落味噌田楽 しどけ御浸し 中新田産稚鮎南蛮漬け 山独活梅肉和え
強 肴	仙台牛肉の国産筍のステーキ落の薑ソース 三陸産帆立木の芽焼き
温 物	蛸柔らか煮 春若芋 南京 桜麴
揚げ物	桜海老と新玉葱の掻き揚げと山菜天婦羅 桜塩 檸檬
食 事	天然鯛茶漬け 香の物 ※プラス1,000円で、「海鮮握り寿司」へ変更
留 腕	御味噌汁
水菓子	本日の甘味



【贅沢会席】
弥生／卯月

全10品 お一人様 ¥15,000
5月8日(木) まで



【揚げたて天婦羅】
天婦羅会席

全7品 お一人様 ¥9,000

日本料理
随縁亭
ZUIENTEI

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 ※4/29は営業致します



料理の詳細は
こちらから



色づく春を日本料理で味わおう

LUNCH SELECTION

【お昼の御花見会席】春麗ら

全9品 お一人様 ¥6,500

3月7日(金)～4月3日(木)

先 附	春摘み菜彩々 こごみ胡麻よこし 花卉百合根 独活酢味噌掛け クレソン御浸し 糸鰯 生姜 葉山葵醤油漬け うるい梅紫蘇ゼリー掛け
御 腕	若竹鮓 魚素麺 木の芽 桜花
御造り	天然鯛薄造り本鮪 妻一式 自家製土佐醤油
焼き物	鰯西京焼き 豆腐木の芽味噌田楽
温 物	仙台牛柔らか煮 南瓜 春若芋 桜麴 青味 木の芽
揚げ物	桜海老の小さい掻き揚げと落の薑の天婦羅 桜の花でつくったお塩
御食事	松島産炊き穴子と蟹のちらし寿司 いくら添え
留め腕	御味噌汁
水菓子	本日の甘味

4月4日(金)～5月8日(木)

先 附	春摘み菜彩々 こごみ胡麻よこし 花卉百合根 しどけ御浸し 糸鰯 生姜 クレソン御浸し梅紫蘇ゼリー掛け 葉山葵醤油漬け うるい黄味酢掛け
御 腕	天豆岩石安平 筍 落軸 桜花
御造り	三陸産鮑 本鮪 妻一式 自家製土佐醤油
焼き物	三陸産帆立と国産筍あおさソース 仙台牛一口ステーキ
温 物	鯉 茄子 春野菜の炊き合せ 桜麴
揚げ物	桜海老の小さい掻き揚げと山菜の天婦羅 桜の花でつくったお塩
御食事	手毬寿司
炙き物	焼き穴子 昆布メ鯛 烏賊 海老 花卉ゆりね 厚焼き玉子 生姜
留め腕	御味噌汁
水菓子	本日の甘味



【お手頃ランチ】口福八寸膳／御花見御膳

全6品 お一人様 ¥4,000 5月8日(木)まで



【至福の和食膳】琥珀

全6品 お一人様 ¥5,000



お顔合わせ・ご結納
結美むすび／喜美よろこび
結美むすび／お一人様 ¥13,000
喜美よろこび／お一人様 ¥10,000



還暦・古希・喜寿・傘寿
長寿プラン
お一人様 ¥8,000
¥11,000



1歳のお祝いに
初めてのお誕生日プラン
お一人様 ¥8,000
¥11,000



健やかな成長を願う
お喰い初めプラン
お一人様 ¥8,000
¥11,000



中国料理「彩雲」

LUNCH SELECTION

ふかひれ姿煮をホテル最上階で

贅沢ランチコース

蓮 REN

全7品 お一人様 ¥6,500

3月7日(金)～5月7日(水)

彩雲銘冷菜	本日前菜4種盛り合わせ
柚子水餃子	スープ水餃子柚子の香り
蒸籠双点心	中華ピロシキ&黒豚焼売
乾焼辣炸魚	フライドフッシュの四川チリソース 蒸しパン
黒汁栗駒肉	栗駒高原カテキンとんの黒酢炒め 季節野菜添え
桜花炒飯	桜海老炒飯
美味甜點心	本日のデザート2品

蒸籠の中は7種の点心

おすすめランチコース

柘榴 ZAKURO

全6品 お一人様 ¥4,500

3月7日(金)～5月7日(水)

彩雲サラダ仕立て冷菜
なめこと水菜のたまごスープ 〈+700円でふかひれとズワイ蟹の卵白スープへ変更〉
大きな蒸籠に7種盛り合わせ
黒酢スプタ
桜海老炒飯 〈+950円で仙台黒毛和牛のあんかけご飯or焼きそばへ変更〉 〈+850円で彩雲特製麻婆豆腐ご飯or焼きそばへ変更〉
和三盆杏仁豆腐とゴマ揚げ団子 〈+400円でもう1品へ変更(パニラアイス)〉

中国料理「彩雲」

DINNER SELECTION



新登場! 王道中華大皿プラン

好吃コース | 仲間とシェアして愉しもう! 歓送迎会におすすめ

料理のみ お一人様 ¥7,000

全6品 5月7日(水)まで

蒸し鶏の胡麻ソース掛け
本日の点心2種
白身魚のチリソース
黒酢スプタ 彩り野菜添え
桜海老の炒飯
デザート

※お飲み物はプランには含まれておりません
お好みの物を当日スタッフまでお申し付けくださいませ

料理+飲み放題 お一人様 ¥10,000

全6品 5月7日(水)まで

蒸し鶏の胡麻ソース掛け
本日の点心2種
白身魚のチリソース
黒酢スプタ 彩り野菜添え
桜海老の炒飯
デザート

※お席時間2時間とさせていただきます
※15分前ラストオーダーとさせていただきます

飲み放題メニュー

・グラススパークリングワイン	〔ソフトドリンク〕
・瓶ビール	・オレンジジュース
・塔牌紹興酒	・グレープフルーツジュース
・麦焼酎	・ウーロン茶
・芋焼酎	・ジンジャーエール
・ウイスキー(ハイボール)	・コーラ

〔カクテル〕
・スクリュードライバー
・ファジーネーブル
・カシスオレンジ

〔ノンアルコール〕
・シャーリーテンプル
・プリティードック
・ノンアルコールビール



【彩り豊かな王道中華】

牡丹 BOTAN

全7品 お一人様 ¥9,000

3月7日(金)～5月7日(水)



【気仙沼産ふかひれ姿煮入り】

蘭華 RANKA

お一人様 ¥11,000

3月7日(金)～5月7日(水)



【個室でおもてなし】

乾杯用スパークリングワインプレゼント

福 fuku

全7品 お一人様 ¥9,000

※本プランは、2日前20時までの
御予約制でございます



【個室でおもてなし】

乾杯用スパークリングワインプレゼント

寿 jyu

全7品 お一人様 ¥11,000

※本プランは、2日前20時までの
御予約制でございます



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、木曜日

定休日変更のお知らせ

<定休日変更>

変更前:月曜日(月曜日が祝日の場合は営業)

変更後:月曜日・木曜日(祝日の場合も定休日)

お客様にはご迷惑をお掛けいたしますが、
ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。



料理の詳細は
こちらから



※表示価格には全て税金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。