



## 宮城 グルメフェア

10.19(木) ▶▶ 11.30(木)



仙台・宮城観光PRキャラクター むすび丸



仙台牛

黒毛和牛の中でも最高ランクの「A5」「B5」という上級評価のもの「仙台牛」。良質の糧を食って育った仙台牛は、脂肪と赤身のバランスが良く、とろけるような最上級の味です。



ふかひれ

気仙沼市は日本一のふかひれの産地。ふかひれの加工技術と品質が世界で評価され、海外へも輸出されています。



ひとめぼれ

環境に負担をかけないよう、農業や化学肥料の使用量を半分以上に減らした環境保全米を使用。粘りつや・うまみ・香りのトータルバランスが良く、いろいろな料理に合うお米です。

### 宮城食材の旅

今回、レストランフェアを開催するにあたり、シェフが現地の生産者の方を訪ねてきました。

#### 一般財団法人 蔵王酪農センター

牧場・手作り教室・レストランなど様々な施設をもつ酪農センターを視察。のびのびと育った乳牛のフレッシュな生乳をもとに熟練のチーズ職人たちが丹精込めて作り上げたクリームチーズを販売している。



#### 村田漁業株式会社

気仙沼市魚市場で水揚げ量日本一を誇るメカジキを視察。白身で柔らかく、お刺身の他、焼魚や煮物など様々な食べ方がある。



#### ヨシエイ加工株式会社

ふかひれの加工工場を視察。ヒレの天日干しや皮とり、バック詰めまで手作業で行っている。



#### 小竹精肉店

牛肉・豚肉・鶏肉などお肉全般を扱う小竹精肉店を視察。店主はお肉について多くの知識と技術を持っており、勉強になった。



写真提供:宮城県観光課



伊達政宗公生涯450年

### 1F レストラン&カフェ カトレア



### 宮城グルメbuffet

宮城県産のお肉やお魚を使用した特別メニューをご用意いたしました。

ランチbuffet [11:30~14:00]

|               |            |
|---------------|------------|
| 大人            | 1名様 ¥3,200 |
| シニア割引 (65歳以上) | 1名様 ¥2,700 |
| お子様 (7~12歳)   | 1名様 ¥1,700 |
| 幼児 (4~6歳)     | 1名様 ¥900   |

ディナーbuffet [17:30~21:30]

|               |            |
|---------------|------------|
| 大人            | 1名様 ¥4,700 |
| シニア割引 (65歳以上) | 1名様 ¥3,900 |
| お子様 (7~12歳)   | 1名様 ¥2,200 |
| 幼児 (4~6歳)     | 1名様 ¥1,200 |

※ディナーbuffetでは1名様¥2,500~の追加料金でフリードリンクをご利用いただけます(2時間制)。※各料金共、消費税・サービス料込。 ※ランチ・ディナーで一部メニューが異なります。予めご了承ください。



### 宮城デザートフェア

[11:00~23:00]

- ずんだロール パナイス添え
  - 宮城県産かぼちゃプリンと日本酒ソルベのパフェ ※アルコール分を含んでおります。
  - 宮城県産早摘みイチゴのミルフィーユ
- 各 ¥1,600 (コーヒー または 紅茶付き)

### B1F 広東料理 萬壽苑



### 宮城食彩コース

[11:30~14:00 / 17:30~21:00]

■宮城県漁港水揚げかつおのたたき 萬壽苑スタイル ■気仙沼特産品ふかひれスープ ■宮城県産森林どりのスパイシー揚げ ■気仙沼漁港水揚げメカジキのステーキ 萬壽苑特製麻辣ソース掛けを含む全8品

1名様 ¥8,500 ※2名様より



気仙沼特産品ふかひれランチ

### 気仙沼特産品 ふかひれランチ

[11:30~14:00]

■気仙沼特産品ふかひれ入り五日スープ ■気仙沼特産品ふかひれ入り石焼きあんかけご飯を含む全5品

1名様 ¥2,800

23F フランス料理 クラウンレストラン



ムニュ デギュスタシオン 宮城  
[11:30~14:00 / 17:30~21:00]

■宮城県産ギンザケのミキユイと彩り野菜のデュオ ■宮城県産帆立貝のポアレ イカ墨のリゾット イカ墨のチュイル  
■宮城県産スズキのポアレ デュクセルを乗せた宮城県産ミニトマトのロティ ペルノー香る甲殻類のジュと共に  
を含む全10品

1名様 ¥12,000



クラウン プリフィックス ランチ  
[11:30~14:00]

■宮城県産森林どりとりと色とりどりの野菜を鮮やかに仕上げ 宮城県産かぼちゃのヴェルテ エキュムとクルトン  
■気仙沼漁港水揚げメカジキのグリエ ニョッキのアラビアータ セルパチコのアクセントで[メニュー例] を含む全7品

1名様 ¥3,600

B1F 日本料理 千代田



宮城彩り会席



宮城和膳

宮城彩り会席  
[11:30~14:00 / 17:30~21:00]

■前菜:秋刀魚時雨煮 / ホヤの塩辛 / ほっき  
黄味酢掛け 他四種 ■お造り:三種盛り合わせ  
■温物:気仙沼特産品ふかひれ入り茶碗蒸し  
■焼肴:牛タン塩焼き 野菜添え ■進肴:気仙沼漁  
港水揚げメカジキの西京焼き を含む全8品

1名様 ¥12,000 ※ランチタイムは要予約

宮城和膳  
[11:30~14:00]

■小鉢:宮城県産めかぶ ■煮物:宮城県産森林  
どりとり油麩の玉子とじ ■焼物:牛タン醤油麩  
焼き ■汁物:おくずかけ を含む全7品

1名様 ¥3,500

23F 鉄板焼 千鳥



仙台牛と三陸産鮑の塩釜焼きコース  
[11:30~14:00 / 17:30~21:00]

■宮城県産刺身 三種盛り合わせ ■一口タンシチュー ■三陸産鮑の塩釜焼き 雲丹醤油 ■仙台牛フィレ  
(100g) または サーロイン(120g) ■気仙沼特産品ふかひれあんかけ炒飯 または 白石温麺  
を含む全9品

1名様 ¥20,000 ※他に「仙台牛コース」1名様¥13,000のご用意もございます。

23F カクテルラウンジ クラウンラウンジ

宮城県吟醸酒&  
おつまみ

[11:30~23:30]

吟醸酒

- ① 雪の松島 醸魂純米酒+20 1杯 ¥1,300
- ② 黄金澤 山廃純米酒 1杯 ¥1,100
- ③ 伯栗星 純米大吟醸 1杯 ¥1,500

おつまみ

- ④ 牛タン焼りスモーク ¥1,500
- ⑤ 笹かまぼこ盛り合わせ ¥1,000
- ⑥ 宮城県産もち豚ロースのソテー  
仙台味噌だれ ¥1,500



1F ケーキ&ベーカリー ジュリー



宮城スイーツ&パン

[10:00~20:00] ※各料金共、消費税込

スイーツ

- ① 蔵王クリームチーズケーキ ¥480
- ② ずんだ餡とイチゴのムース ¥490
- ③ 宮城県産日本酒とホワイトチョコレートのガトー ¥480  
※アルコール分を含んでおります。

パン

- ④ ノアレザン 蔵王フロマージュ ¥250
- ⑤ 伊豆沼ハムのハーブウイナーパン ¥250
- ⑥ ずんだ餡のクロワッサン ¥210

ソムリエと楽しむワインの賞味会2017  
ボージョレ・ヌーボーを楽しむワイン会

ワインを通じてソムリエやご参加の方々とお話し、皆様で解禁日をお祝いしませんか。

日時 2017年11月16日(木) 受付 18:30~ / 開宴 19:00~  
料金 大人1名様 ¥8,500  
会場 フランス料理 クラウンレストラン(23F)  
※要予約 ※上記料金、料理・ワイン・消費税・サービス料込

45名様  
限定

ご予約・お問い合わせ 03-3264-1111(代) クラウンレストラン ワインの賞味会係まで(11:30~21:00)

第22回 ホテ市 宮城マルシェ

毎回好評のイトインコーナーでホテ市おすすめのお手軽価格の「ご当地グルメ」をお楽しみください。  
また、物産品コーナーでは宮城県をはじめ、様々な地方のおいしい食材や加工品をお買い求めいただけます。

日時 11.17(金) 11:30~20:00 (入場無料) ※物産品コーナーは  
19:00までとなります。

会場 B1F イベントルーム「四季」  
お問い合わせ 03-3264-1166 (宴会予約課まで 9:00~20:00)

交通のご案内

- 【電車】 九段下駅…地下鉄東西線(7番口) 徒歩1分  
地下鉄半蔵門線・都営新宿線(3a・3b番口) 徒歩3分  
飯田橋駅…JR総武線・地下鉄有楽町線・南北線・大江戸線 徒歩7分
- 【タクシー】 東京駅から10分、上野駅から15分
- 【お車】 首都高速…「西神田ランプ」より1分(5号線)  
「代官町ランプ」より5分(環状線)  
「飯田橋ランプ」より5分(5号線)

ご予約・お問い合わせ 03-3264-1111 (代) 各レストランまで  
<http://www.grandpalace.co.jp>

\*天候等の事情により、食材の入荷が一部滞る場合がございます。予めご了承ください。  
ご利用の際は事前のご予約をおすすめいたします。  
\*本紙記載の内容・料金等は予告なしに変更される場合がございます。\*一部イメージ写真を含んでおります。  
\*特に表記のない限り、全ての料金は消費税込・サービス料別とさせていただきます。