

いま、見つめなおす夫婦の絆
11月22日いい夫婦の日特別ディナー
～4人の料理長とシェフパティシエによる一夜の饗宴～

仙台ロイヤルパークホテル（所在地：仙台市泉区寺岡6-2-1 常務取締役総支配人：一倉 豊）では、11月22日の“いい夫婦の日”にご夫婦でご利用いただく特別ディナーを販売いたします。

多くの方々に様々な影響を与えた震災以降、家族とのコミュニケーションや絆への意識が高まる中、大切なパートナーである夫婦の絆についても改めて再認識する人が増えています。仙台ロイヤルパークホテルでは11月22日の“いい夫婦の日”を通じて、ご夫婦の絆をさらに深めていただくきっかけとして、4人の料理長とシェフパティシエが腕を振るう特別ディナーをご提供致します。

ロビーラウンジでの食前酒からその時間は始まり、ライトアップで彩られたガーデンを見下ろすスカイバンケットに場所を移してディナーがスタートします。和・洋・中・鉄板焼それぞれ4人の料理長が提供するメニューは和食の“季節の前菜”から。晩秋を思わせる内容で、おふたりで取り分けながら召し上がって頂けるようにそれぞれふたつつ盛り付けられています。中国料理の“蟹子入りふかひれスープ”は「無限の愛」を象徴する、太極仕立てとなっております。洋食は“有機野菜と鮮魚のアンサンブル”。うるこを香ばしく焼き上げた甘鯛とフランス産の茸、ごぼうのリゾットを重ねたミルフィーユ仕立てで、食感もお楽しみいただけます。続く鉄板焼きでは、“黒毛和牛ヒレステーキ”をお客様の目の前で焼き上げて、香りや音とともに五感で味わう醍醐味も。食後にはご夫婦の愛をイメージしたデコレーションのパティシエ特製デザートをご用意しました。

15組30名様限定の完全予約制で承ります。普段はなかなか言えないお互いの気持ちを形にして、これまでの感謝やこれからおふたりで過ごす時間についてゆっくり語り、大切な絆を確かめるきっかけになればと願っております。

また、おふたりの絆を象徴するアイテムとして、女性だけの商品開発チーム「Roses（ローゼス）」が提案する、仙台ガラスの“T s u ・ m u ・ g i ～つむぎ～”もごございます。ガラスの原材料に仙台を流れる広瀬川の砂を溶かしたものを使用したガラスは、震災の様々な想いを忘れずにと、つなぎ合う手をモチーフにデザインし「2011」を刻印しました。お互いへのプレゼントや、お守りとしての絆アイテムとしてご提案いたします。

この件に関するお問い合わせは仙台ロイヤルパークホテル
〒981-3204 宮城県仙台市泉区寺岡 6-2-1
Phone : 022-377-2110 営業企画課 田島・照井

【いい夫婦の日特別ディナー】

- 日時：2011年11月22日（火）
- 場所：スカイバンケット「ティアラ」
- 料金：お二人様 ¥22,000（税・サービス料込み）
- 時間：18:00 受付／ロビーラウンジでの食前酒サービス
19:00 ディナースタート
- その他：完全予約制
先着15組30名様限定
ご夫婦での参加に限らせていただきます。

■メニュー：

<季節の前菜>

晩秋をイメージした盛り合わせ。
杉板に挟んで焼いて香りづけした旬魚、
かますの寿司など、おふたりで取り分
けながらお召し上がりください。



<蟹子入りふかひれスープ>

「無限の愛」を象徴する太極仕立て。
オレンジが鮮やかな蟹子入りスープ
と、ふかひれやタラバ蟹の食感も
楽しめるスープです。



<有機野菜と鮮魚のアンサンブル>

うろこを香ばしく焼き上げた甘鯛と、
フランス産茸、ごぼうのリゾットを
ミルフィーユ仕立てで。それぞれの
食感をお楽しみいただけます。



<黒毛和牛ヒレステーキ>

料理長がおお客様の目の前で焼き上げます。
お肉本来の旨みを堪能できるように、しょ
う油、本わさび、岩塩であっさりとお召し
上がりいただけます。



<カカオとベリーのマリアージュ>

甘酸っぱいミックスベリーのムース
とビターチョコのアイスの組み合わ
せが大人の味わい。いい夫婦への想い
を表現したデコレーションで。



【仙台ガラス×Roses（ローゼス） Tsu・mu・gi〜つむぎ〜】

女性だけの商品開発チームRosesと「仙台ガラス」のディレクションを担当する海馬ガラス工房の村山耕二さんとのコラボレーション商品。ガラスの原材料に、仙台を流れる広瀬川の砂を溶かしたものを使用。つなぎ合う手をモチーフに「2011」の文字を刻印。ネックレスやオーナメントに。

- 商品名：Tsu・mu・gi〜つむぎ〜
- 料金：¥2,625（税込）
- 販売場所：ホテルショップ「フレグランスブルー」

