HOTEL JAL CITY 仙台



秋彩の宴　実りの秋を味わう

秋プラン

Banquet Plan

Free Drink

フリードリンクメニュー

・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎(麦／芋) ・ワイン(白／赤)
・サワー ・ウイスキー／ハイボール ・ノンアルコールビール ・ソフトドリンク各種

TUE 9/1 – 11/14 SAT

2026Autumn

宴会場(個室)でのコースプラン(ご予約は10名様より承ります。)

¥8,000プラン

料理7品 | 120分 フリードリンク付

カボチャのムースリーヌと生ハムと茄子のロール
浜の恵み　海鮮3種盛り
合鴨と焼き葱　舞茸のお椀
スズキのポワレ　シェフズスタイル
三元豚のロースト　茸とマスタードのクリーム
鶏と牛蒡の温うどん
リンゴのコンポート　アーモンドのチュイール添え

¥9,000プラン

料理7品 | 120分 フリードリンク付

カボチャのムースリーヌと生ハムと茄子のロール
浜の恵み　海鮮3種盛り
海老真丈と舞茸のお椀　銀杏入り
平目のポワレ　シェフズスタイル
サーロインのローストビーフ ソース仕立てに
はらこ飯とお吸い物
リンゴのコンポート　アーモンドのチュイール添え

¥11,000プラン

料理8品 | 120分 フリードリンク付

前菜プティセレクション5点
浜の恵み　海鮮5種盛り
車海老と白身魚の真丈椀　舞茸を添えて
甘鯛の香草焼き　県内産トマトをソース仕立てに
洋梨のコンポートグラス　柚子の香り
牛フィレ肉のロティ イチジクと赤ワインのフォンドヴォー
蟹と鮭の炊き込みご飯とお吸い物
白ごまのブランマンジェと秋の果 黒糖ウーロンのジュレ

※写真はすべてイメージです。 ※仕入れ状況により、メニュー内容変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。 すべての表示価格に消費税が含まれております。

ホテルJALシティ仙台
宮城県仙台市青葉区花京院1-2-12

ご予約・お問合せは宴会予約係まで TEL 022-711-2580(代表) 受付時間 平日10:00～18:00
メール bq@sendai.jalcity.co.jp　ホームページからもお問合せいただけます。
ホテルJALシティ仙台 検索

HOTEL JAL CITY 仙台



秋のブッフェプラン
Buffet Plan

2026Autumn

TUE 9/1 – 11/14 SAT

立食形式のプラン（ご予約は30名様より承ります。）

¥8,000プラン
料理14品 120分 フリードリンク付

- 三種魚介のマリネ
- ハムと彩り野菜のシーザーサラダ
- チキンと春雨の中華風
- ホタテとイカの柑橘オーブン焼き
- 白身魚のポワレ　シェフズスタイル
- エビのフリット　スパイシーソース
- ローストビーフ　リンゴの和風ソース
- 三元豚の低温ロースト　マスタードクリームソース
- チキンの照り焼き　秋の彩り添え
- 鶏と牛蒡の温うどん
- 鮭の炊き込みご飯
- 茸とベーコンのピザ
- プティケーキ
- フルーツの盛り合せ

¥9,000プラン
料理15品 120分 フリードリンク付

- 浜の恵み　お造り盛り
- 生ハムと彩り野菜のサラダ
- スモークサーモンとオニオンのマリネ
  3種チーズ　クラッカーを添えて
- 海老真丈と舞茸のお椀物
- スズキのポワレ　シェフズスタイル
- 牛サーロインの低温ロティ　リンゴの和風ソース
- 三元豚のグリル　茸クリームソース
- チキンの照り焼き　秋の彩り添え
- チキン胸肉の白ごま焼き　アジアンソース
- 合鴨と牛蒡のお蕎麦
- はらこ飯
- マルゲリータピザ
- プティケーキ
- フルーツの盛り合せ

¥11,000プラン
料理16品 120分 フリードリンク付

- 浜の恵み　お造り盛り
- パテドカンパーニュと生ハムの彩りサラダ
- スモークサーモンとオニオンのマリネ
- フォワグラのムース　ピンチョス仕立てに
- 車海老と舞茸のお椀　澄まし仕立て
- 平目の香草焼き　石巻富丸トマトのソース
- エビとホタテのブイヤベース仕立て
- ズワイガニのクリームグラタン
- 牛フィレ肉のロティ　リンゴの和風ソース
- 牛タンの赤ワイン煮込み
- 三元豚のポワレ　シャリアピンソース
- 蔵王そば　合鴨南蛮
- 季節のにぎわい寿司
- マルゲリータピザ
- プティケーキ
- フルーツの盛り合せ

Free Drink　フリードリンクメニュー
・瓶ビール　・日本酒　・焼酎（麦／芋）　・ワイン（白／赤）　・サワー　・ウイスキー／ハイボール
・ノンアルコールビール　・ソフトドリンク各種

※写真はすべてイメージです。　※仕入れ状況により、メニュー内容変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。　すべての表示価格に消費税が含まれております。

ホテルJALシティ仙台
宮城県仙台市青葉区花京院1-2-12

ご予約・お問合せは宴会予約係まで　TEL 022-711-2580（代表）　受付時間 平日10:00～18:00
メール bq@sendai.jalcity.co.jp　ホームページからもお問合せいただけます。ホテルJALシティ仙台　検索

HOTEL JAL CITY 仙台

Dining Celeste ダイニングセレステ 秋のパーティープラン

AUTUMN PARTY PLAN

2026 TUE 9/1 ↓ SAT 11/14

秋の収穫祭コース

実りの秋と海の恵み

¥7,000プラン
料理6品　120分飲み放題付

- カボチャのムースリーヌ　生ハムと茄子のロール
- 炙りサーモンと茸のマリネ　柚子ヴィネグレット
- スズキのポワレ　シェフズスタイル
- 三元豚のロティ　粒マスタードクリーム
- 地中海風パエリア
- 秋果実のコンポートとジュレ　ビーンズバニラ

¥8,000プラン
料理7品　120分飲み放題付

- カボチャのムースリーヌ　生ハムと茄子のロール
- 炙りサーモン茸のマリネ　柚子ヴィネグレット
- 旬根菜のポタージュ　ゴボウフリット添えて
- 平目のポワレ　シェフズスタイル
- 牛サーロインの低温ロースト　フォンドヴォーソース
- 地中海風パエリア
- 秋果実のコンポートとジュレ　ビーンズバニラ

¥10,000プラン
料理8品　120分飲み放題付

- シェフズオードブル5種盛り合せ
- アイナメとホタテ貝　茸のマリネ　柚子ヴィネグレット
- 旬根菜のポタージュ　ゴボウフリットを添えて
- 甘鯛のハーブロースト　県内産トマトをソース仕立てに
- 洋梨のコンポートグラス　柚子の香り
- 牛フィレ肉のロティ　イチジクと赤ワインのソース
- 地中海風パエリア　ズワイガニを乗せて
- 白ゴマのブランマンジェと秋の果　黒糖ウーロンのジュレ



30名様より貸切可

ブッフェプラン（立食）　¥7,000～　料理14品　120分飲み放題付

- シーフードと彩り野菜のサラダ
- チキンと春雨の中華風
- オープンサンドイッチ各種
- チーズとクラッカー
- ホタテとイカの柑橘オーブン焼き
- 白身魚のポワレ　シェフズスタイル
- エビのフリット　スパイシーソース
- 三元豚の低温ロースト　マスタードクリームソース
- チキンの照り焼き　秋の彩り添え
- シェフお勧めパスタ
- 鮭の炊き込みご飯
- 茸とベーコンのピザ
- プティケーキ
- フルーツの盛り合せ

※ブッフェプランは20名様より承ります。※他に¥8,000・¥10,000のプランもございます。※追加料理の内容はプランにより異なります。

追加料金でデザートをグレードアップ！

各種パーティープラン　料理 ＋ 120分飲み放題

さらに ＋

各プランに +500円で デザートを デザートブッフェに 変更

飲み放題メニュー（120分飲み放題）　・ビール　・ワイン（白／赤）　・ウィスキー　・焼酎（芋・麦）　・サワー各種　・カクテル各種　・ソフトドリンク　・ノンアルコールビール

※写真はすべてイメージです。　※仕入れ状況により、メニュー内容変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。　すべての表示価格に消費税が含まれております。

Dining Celeste
ホテルJALシティ仙台 1F　ダイニング セレステ

ご予約・お問合せ
受付時間 平日10:00～15:00
TEL 022-216-4755（直通）

メール fb@sendai.jalcity.co.jp
ホームページからもお問合せいただけます。
ダイニング セレステ　検索

HOTEL JAL CITY 仙台



2026-2027 Winter *Banquet Plan*

忘新年会プラン

SUN 11/15 ― SUN 2/28

宴会場（個室）でのコースプラン（ご予約は10名様より承ります。）

¥8,000プラン

料理7品 | 120分 フリードリンク付

カリフラワーのクーリー　ズワイガニとビーツの彩り
浜の恵み　海鮮3種盛り
白身魚の真丈　蕪と海老の清まし椀
カジキのポワレ　シェフ特製ソースにて
ローストポーク　リンゴと大根の和風仕立て
蔵王そば　茸餡掛け
杏仁のブランマンジェ　柑橘ジュレと季節の果実

¥9,000プラン

料理7品 | 120分 フリードリンク付

カリフラワーのクーリー　ズワイガニとビーツの彩り
浜の恵み　海鮮3種盛り
白身魚の真丈　蛤と蕪の清まし椀
真鯛のポワレ　シェフ特製ソースにて
サーロインのローストビーフ　フォンドヴォーのマスタードソース
鶏と茸、銀杏の炊き込みご飯
杏仁のブランマンジェ　柑橘ジュレと季節の果実

¥11,000プラン

料理8品 | 120分 フリードリンク付

前菜プティセレクション5点
浜の恵み　海鮮5種盛り
車海老と蟹の真丈椀　柚子の香り
平目と蛤のナージュ仕立て　冬の趣
アールグレイのグラニテ
牛フィレ肉のロースト　トリュフ風味の赤ワインソース
鯛茶漬け　胡麻とくるみの香味だれ
ショコラテリーヌ　オレンジアングレーズとバニラの香り

〈Free Drink〉フリードリンクメニュー　・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎（麦／芋） ・ワイン（白／赤） ・サワー ・ウイスキー／ハイボール ・ノンアルコールビール ・ソフトドリンク各種

※写真はすべてイメージです。 ※仕入れ状況により、メニュー内容変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。 すべての表示価格に消費税が含まれております。

ホテルJALシティ仙台
宮城県仙台市青葉区花京院1-2-12

ご予約・お問合せは宴会予約係まで　TEL 022-711-2580（代表）　受付時間 平日10:00～18:00
メール bq@sendai.jalcity.co.jp　ホームページからもお問合せいただけます。
ホテルJALシティ仙台 検索

HOTEL JAL CITY 仙台



Buffet Plan

忘新年会 立食プラン

2026-2027 Winter

SUN 11/15 – SUN 2/28

立食形式のプラン（ご予約は30名様より承ります。）

¥8,000プラン

料理13品 120分 フリードリンク付

- シーフードマリネ　彩り野菜を添えて
- ハムと彩り野菜のサラダ
- 鶏ムネ肉のハム　ゴマ風味
- 白身魚のポワレ　シェフおすすめソースで
- エビのコーンフリット
- ローストビーフ　シャリアピンソース
- 三元豚のソテー　林檎と大根の和風ソース
- チキンのパン粉焼き　トマトのソース
- ほうれん草とペンネのグラタン
- 蔵王蕎麦　茸餡掛け
- 鮭の炊き込み御飯
- プティケーキ取り合せ
- フルーツの盛り合せ

¥9,000プラン

料理14品 120分 フリードリンク付

- 浜の恵み　お造り盛り合せ
- 生ハムと彩り野菜のサラダ
- スモークサーモンとオニオンのマリネ
- 3種チーズ　クラッカーを添えて
- 白身魚真丈と蕪と海老の清まし椀
- 真鯛のポワレ　シェフおすすめソースで
- 牛サーロインの低温ロティ　林檎香る和風ソース
- 三元豚のソテー　マスタードソース
- チキンのパン粉焼き　トマトソース
- しらすとほうれん草のペペロンチーノパスタ
- 鶏と茸　銀杏の炊き込みご飯
- マルゲリータピザ
- プティケーキ取り合せ
- フルーツの盛り合せ

¥11,000プラン

料理16品 120分 フリードリンク付

- 浜の恵み　お造り盛り合せ
- パテドカンパーニュと生ハムの彩りサラダ
- スモークサーモンとオニオンのマリネ
- フォワグラのムース　ピンチョス仕立てに
- 車海老と白身魚真丈の清まし椀
- 平目の香草焼き　県内産トマトのソース
- 帆立と海老のブイヤベース仕立て
- ズワイ蟹のクリームグラタン
- 牛フィレ肉のロティ　林檎香る和風ソース
- 合鴨のオーブン焼き　赤ワインソース
- 三元豚のグリル　マスタードソース
- 蔵王そば　茸餡掛け
- 季節の握り寿司
- マルゲリータピザ
- プティケーキ取り合せ
- フルーツの盛り合せ

Free Drink　フリードリンクメニュー

・瓶ビール　・日本酒　・焼酎（麦／芋）　・ワイン（白／赤）　・サワー　・ウイスキー／ハイボール
・ノンアルコールビール　・ソフトドリンク各種

※写真はすべてイメージです。　※仕入れ状況により、メニュー内容変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。　すべての表示価格に消費税が含まれております。

ホテルJALシティ仙台
宮城県仙台市青葉区花京院1-2-12

ご予約・お問合せは宴会予約係まで　TEL 022-711-2580（代表）　受付時間 平日10:00～18:00
メール bq@sendai.jalcity.co.jp　ホームページからもお問合せいただけます。ホテルJALシティ仙台　検索

HOTEL JAL CITY 仙台



Dining Celeste

WINTER PARTY PLAN

ダイニングセレステ
忘新年会パーティープラン

2026 11/15 SUN ― 2027 2/28 SUN

¥8,000プラン
料理7品　120分飲み放題付

・カリフラワーのクーリーとコンソメジュレ　ズワイガニの冬彩り
・平目のマリネ　シェリーヴィネガーの香り　香草のアクセント
・合鴨と仙台曲がり葱のロースト　塩麹と胡椒の香り
・真鯛と魚介のブイヤベース仕立て
・牛ステーキ　赤ワイン風味　ポテトのグラティネ
・鶏肉と貝のサフラン香るパエリア
・杏仁のブランマンジェ　柑橘ジュレと季節果

¥9,000プラン
料理7品　120分飲み放題付

・カリフラワーのクーリーとズワイガニの冬彩り　生ハムのアクセントを添えて
・平目と海老のアンサンブル　香草ヴィネグレット
・合鴨と緑餅米のリゾット　トリュフの香り
・真鯛と三陸魚介のブイヤベース仕立て
・牛フィレ肉のロースト　冬野菜のデクリネゾン　粒マスタードソース
・鶏肉と貝のサフラン香るパエリア
・杏仁のブランマンジェ　柑橘ジュレと季節果

¥11,000プラン
料理8品　120分飲み放題付

・シェフズオードブル5種盛り合せ
・オマール海老と帆立貝カプのマリネ　柑橘ヴィネグレット
・フォワグラと香ばしい雑穀米のリゾット　トリュフの香り
・甘鯛と三陸魚介のブイヤベース仕立て
・アールグレイのグラニテ
・日高見牛のグリル　芳醇な赤ワインソース
・鶏肉と貝のサフラン香るパエリア
・ショコラテリーヌ　オレンジ風味のアングレーズ　ピーンズバニラ

ブッフェプラン（立食）　¥8,000～　料理14品　120分飲み放題付

・シーフードと彩り野菜のサラダ
・チキンとセロリのピエモンテ風
・オープンサンドイッチ各種
・チーズとクラッカー
・海老とイカのアヒージョ風オーブン焼き
・白身魚のポワレ　シェフズスタイル
・フィッシュ&チップス
・三元豚の低温ロースト　マスタードクリームソース
・チキンの香草パン粉焼き
・シェフお勧めパスタ
・シーフードピラフ
・季節野菜とベーコンのピザ
・プティケーキ
・フルーツの盛り合せ

※ブッフェプランは20名様より承ります。※他に¥9,000・¥11,000のプランもございます。※追加料理の内容はプランにより異なります。

追加料金でデザートをグレードアップ！

各種パーティープラン
料理 ＋ 120分飲み放題
さらに＋
各プランに +500円で デザートを デザートブッフェに 変更

飲み放題メニュー（120分飲み放題）　・ビール　・ワイン（白／赤）　・ウィスキー3種　・日本酒　・焼酎（芋・麦）　・サワー各種　・カクテル各種　・ソフトドリンク　・ノンアルコールビール

※写真はすべてイメージです。　※仕入れ状況により、メニュー内容変更の場合がございますのあらかじめご了承ください。　すべての表示価格に消費税が含まれております。

Dining Celeste
ホテルJALシティ仙台 1F　ダイニング セレステ
ご予約お問合せ
受付時間 平日10:00～15:00
TEL 022-216-4755（直通）
メール fb@sendai.jalcity.co.jp
ホームページからもお問合せいただけます。
ダイニング セレステ　検索