

News Release 2025年10月21日(火)

Pizzeria LAVAROCK 仙台

カジュアルに楽しめる、華やかなクリスマスディナーコース

~乾杯スパークリングワインで始まる、特別な夜のシェアスタイル~

期間:2025年12月24日(水)~25日(木)

溶岩石「LÃVÃROČK」を敷いたピザ窯を設えるピッツェリア「Pizzeria LÃVÃROČK 仙台」(所在地:仙台市青葉区 一番町)では、2025 年 12 月 24 日(水)から 25 日(木)までの期間限定で、乾杯スパークリングワイン付きクリスマスシェアコース「LÃVÃROČKクリスマスディナー2025」を発売いたします。



「LAVAROCK クリスマスディナー2025」イメージ

今年のクリスマスは、カジュアルながらも華やかに、ふたりで取り分けながら楽しむ温かなシェアスタイルで。 フルーツトマトやあんぽ柿、宮城県産あんこう、仙台名物の牛たん、山形県産牛など、東北ならではの食材をふん だんに取り入れた全5 皿をご用意しました。前菜から魚・肉料理までをシェアスタイルで提供し、大きな器で仕立 てた特製ティラミスはスタッフがテーブルで取り分けてサーブ。目の前で仕上がるライブ感とともに、聖夜のひと ときをより一層特別に彩ります。

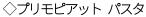
大切な人とともに心に残るクリスマスを、LAVAROCK仙台でお楽しみください。

【メニュ<u>ー】</u>

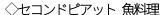
◇乾杯スパークリングワイン

◇アンティパストミスト

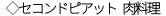
- ・フルーツトマトと水牛のモッツァレラの"ピンサ" フレッシュな酸味と濃厚な旨みを、香ばしい生地にのせて軽やかに。
- ・最上鴨とあんぽ柿の自家製パテ 芳醇な鴨の旨みとあんぽ柿の甘みが調和する、冬ならではの味わい。
- ・宮城県産あんこうの"インボルティーニ"蔵王地養卵のグリビッシュソース 白身魚のやわらかな食感に、ピクルスと香草が香る爽やかなグリビッシュソースを合わせて。



牛たんとポルチー二茸のラグーソース タリアテッレ 仙台名物「牛たん」を贅沢に使い、香り高いポルチーニと煮込んだ深みのあるソース。



天使の海老と三陸産ホタテ貝柱、鱈のアクアパッツァ LÁVÁROCK仙台スタイル 魚介の旨みをスープに凝縮し、冬の海の幸を存分に味わえる一皿。



山形県産 幸生牛の溶岩グリル トリュフの香るマルサラソース 溶岩石の遠赤外線でジューシーに焼き上げた牛肉に、芳醇なトリュフソースを合わせて。

◇ドルチェ

焙煎助明豆のティラミス 大きな器で仕立てたティラミスをスタッフが目の前でお取り分け。 ほろ苦さと甘さのコントラストを、ライブ感あふれる演出とともに。

◇コーヒー または 紅茶

※自家製フォカッチャ付き

販売概要

販売期間:2025年12月24日(水)~25日(木)

時 間:2時間制 ①17:00~18:00 入店 ②19:30~20:00 入店 L.O.は30分前

料 金:事前予約の場合、お一人様7,500円

当日直接ご来店の場合、お一人様8,500円

※乾杯スパークリングワインを含んだ料金です。

※掲載の料金は消費税込みの料金です。

※記載の営業時間およびメニュー内容は変更になる場合がございます。

<ご予約・お問合せ先>

Pizzeria LAVAROCK 仙台

TEL: 022-724-7260

オンライン予約: https://www.tablecheck.com/shops/pizzeria-lavarock-sendai/reserve











◆店舗概要

店 名: Pizzeria LAVAROCK 仙台

住 所:〒980-0811 仙台市青葉区一番町 1-9-1 仙台トラストタワー1 階

アクセス:JR線 仙台駅 西口より徒歩9分

電話番号:022-724-7260

営業時間:火~金曜 11:30~14:30 (L.O.14:00) 17:00~21:00 (L.O.20:00、ドリンク L.O.21:30)

土曜 11:30~16:00 (L.O.15:00) 17:00~21:00 (L.O.20:00、ドリンク L.O.21:30)

Instagram : https://www.instagram.com/pizzeria_lavarock/







< 「LÃVÁROCK」について>

店名の由来である溶岩石(LÁVÁROCK)の遠赤外線効果により、素材の旨みを最大限に引き出しながら焼き上げる、ジューシーで香り豊かなグリル料理がシグネチャーメニュー。趣向を凝らした多彩なお料理も揃え、幅広いシーンでお楽しみいただけます。空間づくりにもこだわり、居心地の良さを大切にしたデザインで、都会的なダイニング体験を演出。

現在、東京都内に3店舗(京橋、神谷町、丸の内)のほか、大阪、長野県白馬、仙台の全6店舗を展開し、ダイニング&バー、ビストロ、ピッツェリアなど、店舗ごとに異なるスタイルで「LAVAROCK」の世界観を発信しています。

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 マーケティング部 マーケティング・広報担当:神事(じんじ)

TEL: 03-6409-2805 / E-mail: pr@mt-restaurant.com