

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「^{ラヴァロック}LAVAROCK」を敷いたピザ窯を設えるピッツェリア「^{ピッツェリア ラヴァロック}Pizzeria LAVAROCK 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「^{ラヴァロック}LAVAROCK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ぼ柿、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、^{ラヴァロック}LAVAROCK仙台でお楽しみください。

【メニュー】

◇乾杯スパークリングワイン

◇アンティパストミスト

- ・フルーットマトと水牛のモッツァレラの“ピンザ”
フレッシュな酸味と濃厚な旨みを、香ばしい生地のにせて軽やかに。
- ・最上鴨とあんぱもちの自家製パテ
芳醇な鴨の旨みとあんぱもちの甘みが調和する、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。

◇プリモピアット パスタ

牛たんとポルチーニ茸のラグーソース 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。

◇セコンドピアット 魚料理

天使の海老と三陸産ホタテ貝柱、鱈のアクアパッツァ ラヴァロック LAVAROCK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。

◇セコンドピアット 肉料理

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ด้วย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

焙煎珈琲豆のティラミス
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。



アンティパストミスト



プリモピアット パスタ



セコンドピアット 魚料理



セコンドピアット 肉料理



デザート

＜ご予約・お問合せ先＞

ピッツェリア ラヴァロック
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：ピッツェリア ラヴァロック 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/



<「LAVAROCK」について>

店名の由来である溶岩石（LAVAROCK）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