News Release　　2026年11月4日（水）

【Pizzeria LAVAROCK 仙台】

大切な人と囲む、華やかなクリスマスディナー

～ラクレットチーズの温菜や幸生牛のローストなど、全6品を楽しむシェアスタイル～

期間：2026年12月23日（水）～25日（金）

「Pizzeria（ピッツェリア） LAVAROCK（ラヴァロック） 仙台」（所在地：仙台市青葉区一番町）では、2026年12月23日（水）から25日（金）までの3日間限定で、大切な人と料理を取り分けながら楽しむ「LAVAROCK（ラヴァロック）クリスマスディナー2026」を提供いたします。ラクレットチーズを合わせた温菜や、山形県産「幸生牛」のローストなど全6品を、華やかなシェアスタイルでお楽しみいただけます。



「LAVAROCK クリスマスディナー2026」イメージ

今年のクリスマスは、大切な人と料理を取り分けながら楽しむ、華やかで温かなシェアスタイルで。

蟹の爪をあしらった華やかな冷菜で始まるクリスマスディナー。温菜には、ロマネスコの緑、トマトの赤、とろけるラクレットチーズの白がクリスマスカラーを思わせる一皿をご用意。イタリアの揚げパン「ゼッポリーニ」と彩り野菜に濃厚なチーズが絡み合う、温かな味わいをお楽しみいただけます。続くパスタは、鮮やかなグリーンのジェノベーゼに、バラの花を思わせるスモークサーモンのピンクが映える華やかな仕立てに。

魚料理には、淡泊ながらも豊かな旨みを持つ鮟鱇と有頭海老のポワレを。鮟鱇の弾力ある食感と、ベーコンのコクや白菜の甘みを生かしたクリームソースが調和する一皿です。肉料理には、きめ細かな肉質と赤身の旨みが魅力の山形県産「幸生牛」の内もも肉を使用。しっとりとローストした牛肉に芳醇なマルサラソースを合わせ、マロングラッセを添えました。締めくくりには、イタリアの定番ドルチェ「ティラミス」を苺風味にアレンジ。苺の甘酸っぱさとクリームのまろやかさが調和する、クリスマスらしいデザートをご用意しました。

大切な人と過ごす特別なクリスマスのひとときを、LAVAROCK（ラヴァロック）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　冷菜
蟹とカリフラワーのムース 林檎のソース
カリフラワーのなめらかなムースに、蟹の旨みと林檎の爽やかな風味を合わせた、コースの始まりを飾る一皿。



◇アンティパスト　温菜
彩り野菜とゼッポリーニのラクレットチーズ焼き
彩り豊かな野菜と、ピザ生地を揚げたゼッポリーニに、コクのあるラクレットチーズを合わせて。チーズの香ばしさが食欲をそそる一皿。



◇プリモピアット　パスタ
スモークサーモンのジェノベーゼ カッテージチーズ添え
バジルが香るジェノベーゼに、スモークサーモンの旨みとカッテージチーズの爽やかな味わいを合わせたパスタ。



◇セコンドピアット　魚料理
鮟鱇と有頭海老のポワレ ベーコンと白菜のクリームソース
鮟鱇と有頭海老のポワレに、ベーコンの旨みと白菜の甘みを生かしたクリームソースを合わせた一皿。



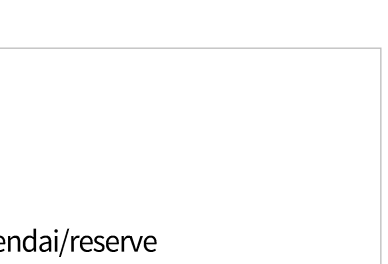
◇セコンドピアット　肉料理
幸生牛内もものローストとマロングラッセ マルサラソース
山形県産の「幸生牛」内もも肉をしっとりとローストし、芳醇な香りのマルサラソースとともに。マロングラッセの上品な甘みが、肉の旨みを引き立てます。



◇ドルチェ
苺のティラミス
イタリアの定番デザート「ティラミス」を、クリスマスらしく。
苺の甘酸っぱさとクリームのまろやかさを楽しむ、華やかなデザート。

◇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：2026年12月23日（水）～25日（金）
時　　間：2時間制　①17:00～18:00 入店　②19:30～20:00 入店（30分前LO）
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（ピッツェリア） LAVAROCK（ラヴァロック） 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（ピッツェリア） LAVAROCK（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.20:30）

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

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







＜「LAVAROCK（ラヴァロック）」について＞

店名の由来である溶岩石（LAVAROCK（ラヴァロック））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（ラヴァロック）」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