

肉料理



国産鶏もも肉のソテー
スタンリーソース
¥2,200

国産鶏もも肉を使用し、皮はパリッと、ジューシーに焼きました。スパイスをきかせたホワイトソースとのコンビネーションはご飯とも相性抜群です。



◎上州牛とハーブ豚のハンバーグ
¥3,000

しっかりと肉感の感じられる独自配合の合い挽き肉は上州牛とハーブ豚を使用。丁寧に火入れをして、ふっくら仕上げたハンバーグは老若男女問わず人気のメニュー。



◎えばらハーブ豚未来ロース ソテー
150g ¥2,700 / 180g ¥3,000

完全無投薬、ハーブ飼料で育てられた高崎産銘柄豚「えばらハーブ豚未来」オレイン酸を多く含み、うま味の強い脂肪とヘルシーで軟らかな肉質が特徴

魚料理



白身魚のソテー
ヴァンプランソース
¥2,200

バターで焼き上げた白身魚のソテーを、白ワインとクリームで魚料理にぴったりのヴァンプランソースで仕上げました。



北海道または青森県産
ホタテ貝柱のポワレ
¥3,300

食感が楽しい肉厚の貝柱はシェフの技が光る絶妙な火入れ加減。サフランの香りが漂うクリームソースに大粒ホタテと季節野菜を合わせた一品。

ライス



【限定10食】ぐんまちゃんカレー
¥2,500

たてがみは舞茸、帽子はレタスと青菜、季節の野菜をトッピングし、赤城鶏と沼田産手ねりこんにやく入りのフルーティな牛スジカレーをかけてお召上がりください。

利用許諾番号 第25-011618

パスタ



ホテルメトロポリタン高崎
伝統のビーフシチュー
¥3,500

完成までに4日かかる手間も暇もかけたビーフシチュー。奥深いコクとほのかな酸味の濃厚なデミグラスソースとほろほろのお肉がヤミツキのホテルレストランらしい一品。



◎オーストラリア産 牛ロースステーキ
120g ¥3,800

広大な草場でのびのびと育ったオーストラリア牛の肩から背中にかけて大きなロース肉を使用。赤身と脂身のうま味が一度に味わえる王道ステーキ。

ランチビュッフェご利用のお客さまは…

グラスワインを特別価格の
¥500にてご案内いたします。

◎グラススパークリングワイン
¥900 でのご用意もご用意も。



本日のパスタ
(スタッフまでお問い合わせください)
¥2,200



海の幸のトマトソース
¥2,500

程よい酸味と自然の甘さが楽しめる手作りのトマトソースにエビ、ホタテ、ムール貝など魚介のうま味も合わさった贅沢な一皿。ローリエでも根強い人気のパスタメニュー。



デザート

本日のデザート

食後にご用意いたします。
※写真はイメージです。

◎のついたメニューはコチラからソースをお選びください。

- ①ホテルメトロポリタン高崎伝統のマディラソース レホール添え (マディラ酒の香り豊かなソース 西洋ワサビ添え)
- ▶▶▶ ②ブラッスリーローリエ特製ラディッシュソース (きのことこんにやくを使用した和風おろしソース)
- ③トマトガーリックソース

※料理写真はイメージです。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
※最終入店は14:30までとなります。(ランチタイム15:00終了)※価格は全て消費税を含んだ価格となっております。
※メニューは季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
※過剰な摂食をされるお客さまにつきましては、お断りする場合がございます。

FOLLOW CAMPAIGN

01 ホテルメトロポリタン高崎公式インスタグラムをフォローするだけ

ジョイオブティーはマグカップ専用のティーバックです。無味無臭のフィルターに入りますのでお茶の味を損なうことなく楽しめます。個包装もされているので衛生的にも安心です。

ロ讷ネフェルト紅茶 joy of tea プレゼント

10%off
プレゼント

02 #ホテルメトロポリタン高崎 #レストランブラッスリーローリエのタグ付け投稿で!

「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォロー後 #ホテルメトロポリタン高崎と#レストランブラッスリーローリエのタグをつけて料理や店内で撮った写真を投稿してください。投稿画面をお会計時にスタッフにお見せください。

Follow us

Instagram ホテルメトロポリタン高崎公式ページ
https://www.instagram.com/hotelmetropolitantakasaki/ (QRコードを映し込んでアクセスいただけます)



※お会計時にスマートフォン等の操作をされずとほかのお客さまにご迷惑となる場合がございますので、提示画面は必ずレジへ送付前にご確認くださいませようご協力をお願いいたします。

ホテルメトロポリタン高崎公式



Instagram



和出汁香る鶏カレーうどん
(小鉢付き)

¥2,200

※お蕎麦に変更もできます



魚と野菜の煮物
(小鉢付き)

¥2,200



ざるうどん 天婦羅添え
※お蕎麦に変更もできます
(小鉢付き)

¥2,200

※温うどん・温蕎麦に変更もできます。

おろしそば(冷)
(小鉢付き)

¥2,200

大根おろし、削り節、きざみネギがかかった冷たいそばです。

のど越しと食感の良い福井県産の越前そばを使っています。



天重
(小鉢付き)

¥2,300



お刺身5点盛り合せ
(小鉢付き)

¥2,400

※内容は仕入れ状況により変わります。



天婦羅盛り合せ
(小鉢付き)

¥2,300



鯿そば(温)
(小鉢付き)

¥2,300

身欠き鯿の甘露煮は、福井県で身欠きに加工された北海道産の鯿を使用しています。

のど越しと食感の良い福井県産の越前そばを使っています。



鉄火丼
(小鉢付き)

¥2,400



海鮮丼
(小鉢付き)

¥2,600



デザート

本日のデザート

食後にご用意いたします。

※写真はイメージです。

SLうどん(冷) 天婦羅添え
(小鉢付き)

¥2,200

SLの車体をイメージした黒いうどんに、トッピングの蓮根で動輪、メレンゲで煙を表現してあります。程よいコシの食感とツルツルしたのど越しがおいしい見た目でも食べても楽しい一品です。



※料理写真はイメージです。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
 ※最終入店は14:30までとなります。(ランチタイム15:00終了)※価格は全て消費税を含んだ価格となっております。
 ※メニューは季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
 ※過剰な摂食をされるお客さまにつきましては、お断りする場合がございます。