



「和洋ビュッフェAコース」 ホテルならではの華やかなビュッフェスタイルです。お集まりの皆さまとの交流に華をそえる彩り豊かなお料理をどうぞお楽しみください。

和洋ビュッフェ Aコース 6,400円 ※約100名様でお申込みいただいた際のメニュー一例となります。 ※20名様からのお申込みとなります。人数に応じてメニュー数、内容は変わって参ります。

【西洋料理 冷製】
ホテルメトロポリタン高崎特製各種アミューズブーシェ
時季の魚のマリネ 又は スモーク
魚介と野菜のサラダ仕立て
欧風シャルキュトリバリエ
サンドイッチバリエ
各種チーズバリエ パケットとカンパーニュ

【日本料理】
握り寿司(桶盛)
麺物



「和洋折衷料理Aコース」 洋と和の美味しいエッセンスを詰め合わせた、次の一皿が待ち遠しいホテルの花形コースです。



オプション&グレードアップ ※お一人様の料金です。

追加で下記の中からいずれか1オプションをご用意いたします。
300円追加で「乾杯用にスパークリングワイン」もしくは「デザート(アイスクリーム、シャーベット、プティフルのいずれか1品)」
200円追加で「コーヒー(セルフサービス)」

飲み放題時間ご延長の場合

700円追加で30分のご延長を承ります。
※延長をご希望される場合はご予約時にお申しつけください。なお、ご予約状況により承れない場合もございます。予めご了承ください。
※飲み放題ご注文以外のお客さまにつきましては別途会場費を頂戴いたします。

日本料理・西洋料理・和洋折衷料理・ビュッフェの各コースを特別価格でグレードアップいたします。

《西洋料理 追加メニュー》

- ① 鴨ときのこのクリスティアン…800円
- ② 季節野菜のフラン…700円
- ③ 雲丹のフラン…1,200円
- ④ マッシュルームのロワイヤル…800円
- ⑤ 海老と帆立のロワイヤル…1,000円

《西洋料理 お食事グレードアップ》

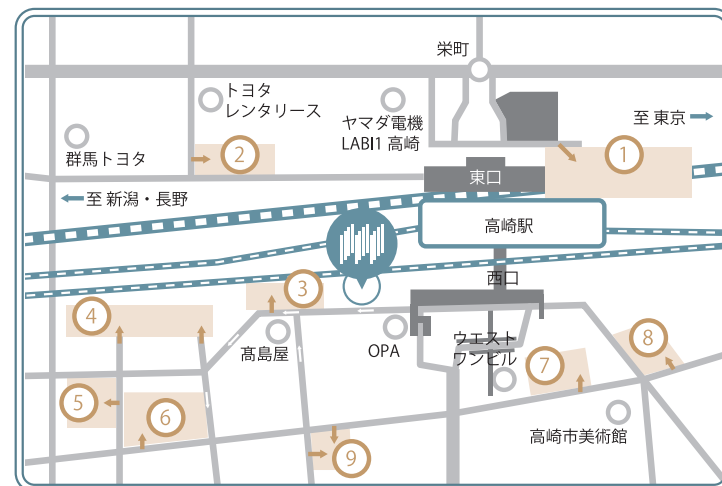
- ⑥ 国産牛照焼き丼 又は 牛丼…800円
- ⑦ 赤城鶏そぼろ ポーチドウエッグライス トリュフ風味…1,000円

《日本料理 追加メニュー / お食事グレードアップ》

- ⑧ 焼き鳥(タレ2本)…500円
- ⑨ 握り寿司3貫(吸椀付き)…700円
- ⑩ 魚介ちらし寿司(吸椀付き)…800円



= 提携駐車場のご案内 =



【ご宿泊のお客様】
・ホテルへご宿泊のお客様は①・③の駐車場をご利用ください。
・宿泊のお客様の駐車料金につきまして
①は1泊500円を頂戴いたします。
③は優待料金(200円/1時間)にて駐車券を販売いたします。
例)夜間最大料金(18:00～翌9:00)…600円にてご利用いただけます。

残さず食べよう! 「3010運動」
ホテルメトロポリタン高崎は、食品ロスに真摯に取り組んでいます。「3010運動」は宴会時の食べ残しを減らす運動です。「乾杯後30分間」「お開き前10分間」はお食事を楽しんで、おいしい食完が環境への嬉しいおみやげになります。

番号	名称	収容台数	営業時間
①	タイムズ高崎駅東口自動車駐車整理場 (新幹線高架下)	364台	24時間
②	ココパルク800(セントラルウェルネスクラブ隣り)	800台	24時間
③	JR高崎駅西口駐車場(駅レンタカー)	110台	24時間
④	ウエストパーク1000 (サービス券対応は7:30～22:30)	1,000台	24時間
⑤	平和パーク旭町	686台	24時間
⑥	高崎駅西口ペガサス駐車場	140台	24時間
⑦	西口駅前駐車場 (サービス券対応は7:00～23:00)	330台	24時間
⑧	西口サウスポーク(第1のみ利用可)	440台	24時間
⑨	ココ・ウエスト	485台	24時間

※土曜日・日曜日・祭日は道路が混雑しますので、なるべくJR・私鉄・バス等をご利用ください。
※駐車場サービス券は6F宴会予約サロンにて発行させていただきます。
※駐車場整理券を必ずご持参ください。(宴会ご利用3時間まで)

Spring & Summer Plan 2024.04.01-09.30



ホテルメトロポリタン 高崎
〒370-0849 群馬県高崎市八島町222番地 TEL 027-325-3311(代表)

公式HP



公式IG



宴会のご予約は【宴会予約】
027-326-7982



特典付き



料理長おすすめ特選コース
7,500円

西洋料理、日本料理ともに選べるメニューや特典のついたおすすめ特選コースとなっております。
大切なお集まりや記念日など、特別な日のお食事にご用命ください。

ホテルメトロポリタン高崎
総料理長 井田 昭彦 / 副総料理長 山口 譲司

= 西洋料理 =

= 日本料理 =

本日の一口オードヴル
真鯛エシャロット風味とメカジキウニマリネ
高崎産えばらハーブ豚未来の温かいパテとプレゼ
ピカントソース
時季の魚料理

先 附：ヌタ和え プチトマト
造り：四種盛り
煮物：鰻豆腐 里芋 結び白滝 赤パプリカ 青身 麩

= 選べるメニュー =

牛フィレ バヴェソテと仔羊のナヴァラン 温野菜と共に
又は
牛フィレバヴェグリルと鴨シュブレードコンフィエ エグジュイエット
レホールクリーム 温野菜と共に

= 選べるメニュー =

焼物：甘鯛若狭地焼き重ね盛り
キャベツ 南瓜 茄子 菊花大根あちら
牛肉八幡巻 薩摩揚げ(ぐんまちゃん) 紅芯大根
又は
牛冷シャブ 胡麻ポンジュレ
添え野菜(レタス 人参 胡瓜 紫玉サラダ)

蒸し物：狭腰蘿蔔蒸し 蟹あん
食事：寿司「鮪 烏賊(握り)」飾り稲荷寿司
清汁

デザート：果物 菓子

特典 食後にコーヒーをご用意いたします。

本日のピラフ又はショートパスタ又はリゾット又はパン(2ヶ)
本日のおまかせデザート
ぐんまちゃんマカロン

特典 食後にコーヒーをご用意いたします。

西洋料理 **A** コース 6,400円

帆立貝柱とゆり根のパルフェ スモークサーモンのフルール
高崎産えばらハーブ豚未来
アントライユのラグー クレープ包み
紅ガニのフラン ア・マ・ファソン
時季の魚料理
牛ロースのグリル ムータルドディップ
ビーフプレゼ 温野菜と共に
本日のピラフ又はショートパスタ又はリゾット
本日のデザート

西洋料理 **B** コース 5,400円

本日の一口オードヴル
海の幸のフリカッセ ノワリーアロマ
ポークグリル スパイシーソース
時季の魚料理
牛ロースのロースト 赤ワインソース
若鶏のソテ アランディエンヌ 温野菜と共に
本日のピラフ又はショートパスタ又はリゾット
本日のデザート

日本料理 **A** コース 6,400円

先 附：南蛮漬 玉葱 人参 赤黄パプリカ
造り：三種盛り
煮物：焼豚 キャベツ 炙り厚揚げ
焼物：狭腰久焼 焼豆腐含ませ
鶏八幡天婦羅 はじかみ
蒸し物：二種茶碗蒸し 風重ね盛り 海老 柚子胡椒あん
食事2種：セイロ寿司 鱈きざみ 錦糸玉子 ガリ
上州うどん 麵つゆ 薬味
デザート：果物 菓子

日本料理 **B** コース 5,400円

先 附：春雨(鶏ほぐし入り) 鶯和え クコの実
造り：三種盛り
煮物：牛肉八幡 厚揚げ 里芋 ブロccoli
焼物：トラウトサーモン南蛮焼 玉葱もやし炒め
エリンギ磯辺揚げ はじかみ
蒸し物：茶碗蒸し 海老 舞茸 柚子胡椒あん
食事：季節のうどん 胡麻ダレ 薬味
デザート：果物 菓子

Specialty Cuisine



「西洋料理Sコース」

西洋料理 **S** コース 8,500円

本日の一口オードヴル
帆立貝柱とゆり根のパルフェ スモークサーモンのフルール
鴨シュブレードのボワレ アグリームソース
ホテル伝統上州牛のコンソメ ふかひれとレギューム
又は
冷製コンソメとビシソワーズ(パリソワール)
時季の魚料理
ホテル伝統の牛舌のプレゼ「ムッシュ ヤマザキ」温野菜と共に
又は
牛フィレのグリル マディラソース 温野菜と共に
クレームダンジュ ベリーソース
コーヒーとぐんまちゃんマカロン
パン

Free-flowing drinks

120分 飲み放題コース

プレミアムコース **8** 種 3,000円
ドリンク

ビール / ノンアルコールビール / ソフトドリンク / カクテル / 群馬の地酒
ウイスキー「オールドバー」 / 焼酎「一刻者(芋)」・「吉四六(麦)」
ワイン「レイダ・レセルヴァ・シャルドネ(白)」
「シャトー・デ・トロワ・トゥール(赤)」
※仕入れ状況により、内容が同等クラスのものへ変更になる場合がございます。

銘柄酒を取り揃えました。
ワンランク上のパーティーに

Premium

スタンダードコース **7** 種 2,400円
ドリンク

ビール / ノンアルコールビール / ソフトドリンク
日本酒 / ウイスキー / 焼酎(芋・麦・甲類)
ワイン(赤・白)

Standard

※こちらのパンフレットに掲載されているお料理写真はイメージです。※西洋料理・日本料理・和洋折衷料理は8名様より承ります。
※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。※料金は全て消費税・サービス料込となっております。
※メニュー内容のご相談も承ります。