



2018年9月19日(水)

株式会社ホテルメトロポリタン高崎

産地と技の饗宴 ガストロミー ※1
「新潟・庄内フェア 日本海美食旅」を
10月1日(月)より開催

株式会社ホテルメトロポリタン高崎(群馬県高崎市八島町222番地/代表取締役社長 國井直樹)レストラン「ブラッスリーローリエ」は2018年10月1日(月)より、新潟・庄内地域の旬の食材を味わう「新潟・庄内フェア 日本海美食旅」を開催いたします。

日本海と雄大な山に育まれた新潟県と庄内エリアの豊かな食。海の幸、山の幸、野の幸をふんだんに用いた日本海美食旅をホテルシェフが腕によりをかけたランチメニューやディナーコースでお楽しみいただけます。



【新潟・庄内フェア概要】

- ◆ 店舗 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」 電話 027-325-3461(直通)
- ◆ 期間 2018年10月1日(日)～11月30日(金) 計61日間

News Release

上記に関するお問合せは

株式会社ホテルメトロポリタン高崎 営業企画部 広報担当 齋藤まで

〒370-0849群馬県高崎市八島町222番地 TEL 027-320-6313 FAX 027-322-1888

携帯 090-4913-7283 E-mail : s-saito@metropolitan.jp



2018年9月19日(水)

株式会社ホテルメトロポリタン高崎

◆メニュー及び料金

ディナー 18:00～21:00 (LO20:30)

【新潟・庄内フェアディナーコース】

- ※2
- ・のどぐろのマリネと“いごねり”ムータルド シトロンソース
- ・魚沼銘柄豚妻有ポークのコンフィー きのこのエチエベ
- ・南蛮エビのビスク
- ・日本海から届くお魚のお料理
- ・村上牛(和牛)のグリルトリュフのアロマ
- 十日町産魚沼コシヒカリ米と共に
- ・佐渡産イチジク(おぎビオレー)※3のコンポート
- グラスドゥ ヴァニラ添え
- ・コーヒー
- ・パン

9,000円(税金・サービス料込)



メインディッシュが選べるランチビュッフェ 11:30～15:00 (LO14:30)

メインディッシュをお選びいただき、オードブル・サラダ・スープ・ソフトドリンクはビュッフェスタイルでお楽しみください。食後にデザートもついたお得なランチビュッフェとなっております。
(下記料金にはメインディッシュ・ビュッフェ・デザートが含まれております)

＝ 新潟・庄内フェア対象メインメニュー＝

- | | |
|-----------------------------|--------|
| ・妻有ポークのステーキ 和風ソース | ¥2,600 |
| ・妻有ポークのカツレツ | ¥2,400 |
| ・妻有ポークのコンフィー バイオレットマスタードソース | ¥2,400 |
| ・本日のお魚料理 | ¥2,600 |
| ・村上牛(和牛)のステーキ | ¥6,500 |
| ・村上牛(和牛)のシチュー | ¥3,500 |
| ・南蛮海老のパスタ | ¥2,400 |
| ・南蛮海老のリゾット | ¥2,400 |

※料金は平日特別料金となっております。土日祝日は+200円となります。

※料金は全て消費税込みとなっております。

※1「美食旅(ガストロミー)」・・・

文化と料理の関係を考察することをいう。日本では「美食術」、「美食学」とも訳される。料理という言葉が食材を調理する方法を指すのに対し、料理を中心として芸術、歴史、科学、社会学などさまざまな文化的要素を考える総合的な学問。文化と料理の関係を考察すること。美食学や美味学などと訳され、生理的のみならず精神的にも意義を持つ食の営みを研究し、おいしさを作り出す技術を、理論で裏付けること。(知恵蔵より)

※2「いごねり」・・・

海藻のエゴ草をトコロテンのように煮詰めて固め、そばのように刻んでネギやワサビなどの薬味をつけ醤油をかけて食べます。さっぱりとした磯の香りが楽しめる佐渡の代表的な郷土料理です。(さど観光ナビより)

※3「おぎビオレー」・・・

「黒いダイヤ」とよばれるいちじく(品種名:ビオレ ソリエス)。糖度が20度前後にもなる美味しい品種で、いちじく特有の臭いが少ないため、いちじくが苦手な人にも食べやすい品種です。生食以外にフランス料理やスイーツ素材として活用されています。(新潟県HPより)