# MM Hotel Metropolitan Takasaki

2018年8月24日(金) 株式会社ホテルメトロポリタン高崎

### 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」 9月ランチ限定

## 「パスタフェア」開催のお知らせ

- •9月(9/1~9/30)の期間中、全22種のパスタメニューが楽しめます。
- ・使用するパスタは、定番のスパゲッティからホテルオリジナル生パスタの 「ベGパスタ」、ラビオリ、 パッケリやフジッリ、など10種のパスタを使用。

(※P2に補足資料あり)

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」にて、9月1日から30日の1ヵ月間ランチタイム限定で「パスタフェア」を開催いたします。

#### 《パスタフェア 基本情報》

(1)概 要

ボンゴレやカチャトラなど定番メニューから、ホテルオリジナル 「ベGパスタ」を用いたパスタ、可愛らしいハート型のラビオリな ど期間中3回に分けて各回9種類のパスタ料理を提供いたし

またパスタも期間中で全10種類用い、様々な種類のパスタを お楽しみいただけます。

(2)開催期間

Vol.1 :  $9/1 \sim 9/10$ 

Vol.2 :  $9/11 \sim 9/20$ Vol.3 :  $9/21 \sim 9/30$ 

(3)開催時間

11:30~15:00(最終入店14:30)

(4)料 金

平日特別料金 1,800円~(通常料金2,000円~) ※オードブル・サラダ・スープ・ソフトドリンクはビュッフェ

スタイルにて、食後のデザート付

※消費税込み

(5)メニュー例 ボンゴレビアンコ

1,900円 ラザニアボロネーゼ バジルクリームソース 2,000円

ハート型ラビオリトマトクーリートリュフの香り 2,100円

パッケリのラグーソース ポルチーニの香り 2,100円 秋鯖とドライトマトのフジッリレモンソース 1,900円

"秋の味覚"松茸とニョッキ 海老クリームソース 2,200円

赤城鶏のカチャトラ 1,800円 アマトリチャーナ 1,800円

青森産うにのトマトクリーム ベGパスタ 2,800円







ハート型ラビオリートマトクーリートリュフの香り



パッケリのラグーソース ポルチーニの香り

#### News Release 本リリースに関するお問い合わせは

携帯 090-4913-7283 E-mail:<u>s-saito@metropolitan.jp</u>

#### 《パスタフェア 使用パスタ一覧》



スパゲッティ 直径1.4~1.9mm前後、長さ 25cm前後の円柱状のロング パスタ。



ラザニア 板状のパスタで、日本では「ラザニア」と呼ばれる。 その形状がすでに料理名となっており、ラザニアは実は パスタの形状名である。



**リングイーネ** 語源であるlinguaは舌と言う意味 で、断面が楕円形をしたロング パスタ。



ニョッキ ショートパスタのなかではその 起源は古く、ショートパスタの 元祖とも言われる。 ニョッキの 名前はこぶというイタリア語に 由来する。



ペンネ 円筒状の両端をペン先のように 斜めにカットしたもの。イタリア語 でペンのことをpennaと言うが、 penneは複数形である。



ラビオリ 大きさが30mm前後の四角形 をした詰め物入りの生パスタ。 詰め物は地方の数だけある と言ってもいいくらい多彩で、 肉やチーズ、野菜などを使う。



フジッリ 螺旋状の形をしたショートパスタ。 語源であるfusoはイタリア語で紡 錘(糸を紡ぐ道具)と言う意味。





コンキッリエ イタリア語で貝殻の意味。 表面 はまさに貝殻のようにすじがあり、 大きさは10mm~20mmのものが 主流。



べGパスタ 群馬県産小麦とほうれん草配 合、ホテルメトロポリタン高崎オ リジナル地産地消の生パスタ

### 《レストラン「ブラッスリーローリエ」 基本情報》

(1)営業時間

◆ご朝食 6:30 ~10:00(ラストオーダー9:30)

◆ランチ 11:30~15:00(ラストオーダー14:30)

◆ディナー  $18:00\sim21:00$ (ラストオーダー20:30)

(2)定休日 日・月曜のディナー営業はお休み

とさせていただきます。

(3)席数 90席(個室 4室※全席禁煙)

#### (4)連絡先 電話:027-325-3461 / FAX:027-325-4409

