



ホテルメトロポリタン高崎  
レストラン「ブラスリーローリエ」  
GWのお食事、お出かけにお勧め

**2つのスペシャルバイキング 4/27より開催のお知らせ**

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「ブラスリーローリエ」にて、GW初日の4月27日(土)より、2つのスペシャルバイキングイベントを開催いたします。

「デザートバイキング～SPRING 2019～」



土日祝日限定で開催 5/26まで

「ゴールデンウィークスペシャルランチバイキング」



5/7まで

詳細はP2にて

News Release

本リリース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 営業部営業企画課 広報担当 齋藤まで

〒370-0849群馬県高崎市八島町222番地 TEL 027-326-7982 FAX 027-326-7981

携帯 090-4913-7283 E-mail : [s-saito@metropolitan.jp](mailto:s-saito@metropolitan.jp)

## 《デザートバイキング～SPRING 2019～ 基本情報》

- (1)概要 和洋約30種類のデザートはもちろん、フルーツにパスタ・パエリア・ピザ・フライドポテトなどの軽食、ソフトドリンクをバイキング形式でご提供いたします。
- (2)開催日 4月27日から5月26日の間、土日祝日限定開催  
4月27・28・29日  
5月3・4・5・6・11・12・18・19・25・26日  
※4月30日～5月2日は対象外となります。
- (3)時間 15:30～17:30(最終入店17:00)  
※お席のご予約は承っておりません。  
※当日15:00より受付を開始いたします。
- (4)料金 大人 / 2,200円・小学生 / 1,500円  
幼児(4～5歳) / 700円  
※いずれも消費税込の料金となっております。
- (5)メニュー例 ベリーチョコムース、イチゴパフェ、ベリーケーキ、パイナップルティラミス、パッションムース、クレームブリュレ、ガトーショコラ、ライスプリン、黒糖葛餅、杏仁豆腐パエリア、フライドポテト、フォカッチャサンド、フレンチトースト(実演)など



## 《ゴールデンウィークスペシャルランチバイキング 基本情報》

- (1)概要 厳選食材を使い、ホテルのシェフが技を尽くした世界各国の料理約40種類が食べ放題。至福の料理を心ゆくまでご堪能ください。
- (2)開催日 4月27・28・29日 5月3・4・5・6日
- (3)時間 11:30～15:00(最終入店14:30)  
※事前予約も承っております。
- (4)料金 大人 / 3,000円・小学生 / 2,000円  
幼児(4～5歳) / 1,000円  
※いずれも消費税込の料金となっております。
- (5)メニュー例 ムール貝のマリネバレンシア風、メギスのエスカベッシュ、スペイン産イベリコペチョータスペアリブ 香草焼き、高崎産えばらハーブ豚未来の自家製辛みそ焼き、アルザス風シュークルート、オムレットレギューム、ローストビーフ(実演) など

