



旅する気分で地域の旬を味わおう。
青森の食材とシェフの技のコラボレーション
産地と技の饗宴「青森フェア」
7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「ブラスリーローリエ」は2019年7月1日(月)より、青森県の旬の食材を味わう「産地と技の饗宴 青森フェア」を開催いたします。



【青森フェアディナーコース】
9,000円(税金・サービス料込)

三方を海に囲まれた豊かな漁場は魚介類の宝庫。また、内陸には肥沃な大地が広がる本州最北の青森県。青森シャモロックや黒にんにく、下北半島は東通村の蝦夷アワビ、東通牛など青森の「たんげめえ」(すごく美味しい)食材を存分にお楽しみください。

- ◆ 店舗 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」 電話 027-325-3461(直通)
- ◆ 期間 2019年7月1日(月)～8月31日(土) 計62日間

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 027-320-6313 FAX 027-322-1888
携帯 090-4913-7283 E-mail : s-saito@metropolitan.jp



◆メニュー及び料金

ディナー 18:00～21:00(LO20:30)

【青森フェアディナーコース】

- ・カマンベールチーズのフリット あおもりカシスのコンポート
- ・青森シャモロックのグリル
黒にんにく(福地ホワイト6片) バルサミコソース
- ・尻屋崎産干し鮑のヴァプール 磯の香り
- ・東通村 天然ヒラメのポワレ 又は ワイン蒸し
- ・東通牛 グリル ラグー ポッシュ 三種の調理法で 温野菜添え
- ・青天の霹靂米のムラサキウニ入りシュープリーズ
青森県産しじみの濃厚スープを添えて
- ・祈水の甘酒ソルベと東通村産ブルーベリーのみースと共に
- ・KIMBOコーヒー または 紅茶
- ・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)

＝ 青森フェア対象メインメニュー ＝

- | | |
|---------------------------|--------|
| ・海峡サーモン レモンクリームパスタ | 2,100円 |
| ・青森県産 十三湖または小川原湖しじみの和風パスタ | 2,100円 |
| ・青森県産魚介のペスカトーレパスタ | 2,300円 |
| ・青森県尻屋崎産うにのトマトクリーム | 2,800円 |
| ・青森県東通村産天然ヒラメのポワレ | 2,400円 |
| ・青森県東通村産天然ヒラメのワイン蒸し | 2,400円 |
| ・青森県産帆立貝と海老のコキュー | 2,500円 |
| ・青森県産帆立のソテ フレンチベルモットのアロマ | 2,400円 |
| ・青森シャモロックのグリル | 2,300円 |
| ・青森シャモロックのソテ | 2,300円 |
| ・青森県東通牛のステーキ | 6,500円 |
| ・青森県尻屋崎産エゾアワビのグリル | 6,000円 |



※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。

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 027-320-6313 FAX 027-322-1888

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