



旅する気分で地域の旬を味わおう。
新潟・庄内の食材とシェフの技のコラボレーション
ガストロノミー ※1
「新潟・庄内フェア 日本海美食旅」を
10月1日(火)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 山田幸秀)
レストラン「ブラスリーローリエ」は 2019 年 10 月 1 日(火)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」^{ガストロノミー}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。

- フェア名 : 「産地と技の饗宴 新潟・庄内フェア 日本海美食旅」^{ガストロノミー}
- 店舗 : レストラン「ブラスリーローリエ」(ホテルメトロポリタン 高崎 6 階)
- 期間 : 2019 年 10 月 1 日 (火) ~ 11 月 30 日 (土)
- 提供時間 : ディナータイム 18:00~21:00(LO 20:30) ※日・月曜日は定休
- メニュー : 「新潟・庄内フェアディナーコース」 9,000 円(消費税・サービス料込)

ホテルメトロポリタン 高崎

本件に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン高崎 広報担当 齋藤まで

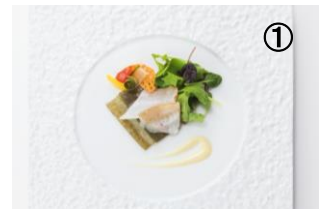
〒370-0849 群馬県高崎市八島町 222 番地 TEL 027-320-6313(広報直通) FAX 027-322-1888 E-mail s-saito@metropolitan.jp

【メニュー詳細】

「新潟・庄内フェアディナーコース」 18:00～21:00 ※日・月曜日は定休

- ・のどぐろの酒麴マリネ いごねり添え 大豆クリームソース…①
- ・妻有ポークと十日町産野菜のラグー 伝統食車麴と共に
- ・十日町産かぼちゃの食べるスープ
- ・日本海から届くお魚の料理 素材に合った調理法で
- ・村上牛のグリル・ブレゼ・シューブリーズ 三種の調理法で…②
- ・妻有そばローリエ風…③
- ・佐渡産イチジク「おぎビオレー」のコンポートと
十日町産米屋五郎兵衛あまさけのソルベ
- ・コーヒー
- ・パン

9,000 円(消費税・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)

- | | |
|---|---------|
| ・南蛮海老のパスタ…① | 2,400 円 |
| ・新潟県産ヤリイカのパスタ | 2,400 円 |
| ・日本海(佐渡沖・庄内沖)のから入荷の魚料理 | 2,700 円 |
| ・魚沼銘柄豚 妻有ポークのロースステーキ…② | 2,700 円 |
| ・ " カツレツ | 2,500 円 |
| ・ " トマトシチュー ヌイユ添え | 2,400 円 |
| ・新潟 村上牛のステーキ | 6,600 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。

※1「美食旅（ガストロノミー）」…

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。美食学や美食学などと訳され、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。(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)

以上