



新年の食初めに…

ニューイヤースペシャルバイキングのご案内

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」はサラダ、オードブル、スープ、冷製料理、温製料理など約 30 種類の料理とソフトドリンクをバイキング形式でお楽しみいただけるニューイヤースペシャルバイキングを開催いたします。気の合う仲間やご家族、皆さまでお楽しみいただけるニューイヤースペシャルバイキングで新年の食初めをお楽しみください。



- 商品名：「ニューイヤースペシャルバイキング」
- 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：2020年1月1日(水)～5日(日)
※ディナーは1月1日・2日・3日のみの開催となります。
- 時間：ランチ 11:30～15:00(LO 14:30) /ディナー 18:00～21:00(LO20:30)
- 料金：
＝ランチ＝
大人…¥3,500 / 小学生…¥2,000 / 3歳以上…¥1,000 (乳幼児は除く)
＝ディナー＝
大人…¥5,500 / 小学生…¥3,500 / 3歳以上…¥1,500 (乳幼児は除く)
※いずれも消費税・サービス料込の料金です。

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

メニュー一例

サラダバリエ

スープ 2 種 (クリーム系・ブイヨン系)

ライス (群馬県産ひとめぼれ)

パン (4~5 種)

ローリエ特製こんにゃくカレー

スモークサーモン オニオン ケッパー レモン添え

鱈の炙り デイルソース

チーズカナッペ 3 種

帆立と海老のテリーヌとマーブルテリーヌ

ハーブパテとゲームパイ

シャルキュトリー (チヨリソー・ロシアン・ビアサラミ・ポルトギユ)

ピッツアバケット

たこ焼き

ジャンボチーズオムレツ

ムール貝のマルニエール

タラのフリット タルタルソース添え

海老と野菜のセビーチェ

サーモンボワレ ヴァンプランソース

若鶏のパルメザン揚げ

鶏もも肉のソテ 香草パン粉焼き

ブラットカスラーのグリル マスタードソース

ポークのやわらか煮 オリエンタル風

ローリエ特製ハンバーグ または バロディーヌ

ローストビーフ ローリエ風 (レホール入りグレービーソース・和風ソース)

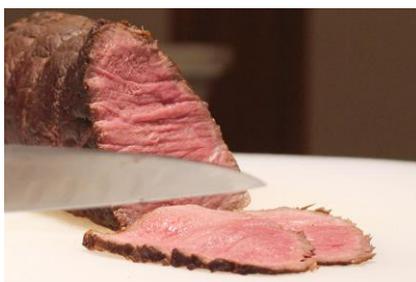
アビッシィネ クリームグラタン

本日のパスタ 2 種 (トマト系・クリーム系)

チキンピラフ ス克蘭ブルエッグ添え

※ランチタイムのデザートは食後にお席へお持ちいたします。ディナータイムのデザートはバイキング形式でご案内いたします。

※メニューは、仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。



以上