



旅する気分で地域の旬を味わおう。  
会津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 会津フェア」を 1月15日(水)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2020年1月15日(水)より、福島県会津地方の旬の食材を味わう  
「産地と技の饗宴 会津フェア」を開催いたします。



きめ細やかでやわらかく、口どけの良い甘い脂が特徴の奥会津牛は3種の調理法でお召し上がりいただけます。会津の風土が育んだ極上の食材をご堪能いただけるディナーコースの締めは会津ラーメンローリエ風！会津ラーメンの特徴でもある中太麺と牛乳、味噌を和えたスープに自家製チャーシューもどうぞお楽しみに！

- フェア名 : 「産地と技の饗宴 会津フェア」
- 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15日(水)～3月14日(土)

### 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](mailto:s-saito@metropolitan.jp)

【メニュー詳細】

「会津フェアディナーコース」 18:00～21:00 ※日・月曜日は定休

- ・会津地鶏のグリルとレバーのフリット 苺のピュレ…①
- ・会津産いわなのスモーク スペイン産生ハム 根菜サラダと共に…②
- ・会津健育豚の郷フィレのヴァプール シュークルート クリームマスタードソース…③
- ・日本海で水揚げされたお魚料理 素材に合った調理法で…④
- ・奥会津牛のグリル ブレゼ シュープリーズ 三種の調理法で 会津がんこ米使用…⑤
- ・会津ラーメン ローリエ風 牛乳屋食堂ミルク味噌仕立て会津健育豚の炙りチャーシューを添えて…⑥
- ・フルーツメランジェ サバイオンソース バニラアイス添え…⑦
- ・KINBO コーヒー
- ・パン

9,000 円(消費税・サービス料込)

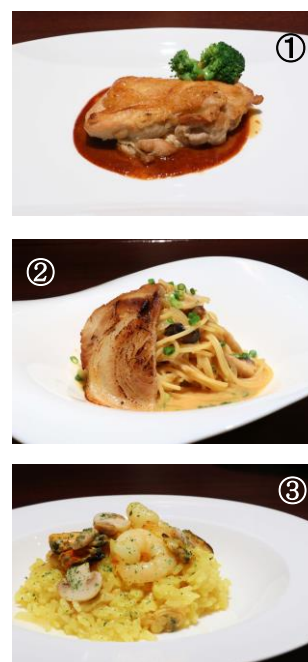


「メインディッシュが選べるランチビュッフェ」 11:30～15:00 (LO14:30)

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)

- |                             |         |
|-----------------------------|---------|
| ・若鶏のソテ 会津天宝物味噌の辛みそソース…①     | 1,600 円 |
| ・会津牛乳屋食堂ミルクみそスパゲティ…②        | 1,800 円 |
| ・サフラン香る 海の幸フリット 会津がんこ米…③    | 2,000 円 |
| ・会津健育豚の郷 ラグー オリエンタルライス      | 2,100 円 |
| "        フィレの Parmigiano ソテ | 2,600 円 |
| "        フィレソテ ディアブル風       | 2,600 円 |
| ・奥会津牛のステーキ                  | 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。



以上