



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。



※ビュッフェ台は飛沫感染防止のスニーズガードを設置しております

- 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：2021年1月1日(金)～3日(日)
  - 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](mailto:s-saito@metropolitan.jp)

## メニュー一例

スモークサーモン オニオン レモン添え / 鯖の炙り デイルソース / 海の幸のマリネ 地中海風  
野菜のムース ずわい蟹添え / 各種ナチュラルチーズ カナッパスタイル / 肉のパテとパテクルート  
クロックムッシュ / 鮫鱈のサフランクリームソース / 鱈のフリット タルタルソース添え  
サーモンポワレ 白ワインクリームソース / オマール海老のソテ スパイス風味 / 若鶏のパルメザン揚げ  
若鶏のソテ ディアブル風 / 鴨シュブレードポワレ ビギャラード / 上州麦豚ロースソテ ムータルドソース  
ポークの柔らかか煮 オリエンタル風 / ローストビーフ ローリエ風

アビシーネ リガーテ クリームグラタン/ローリエ特製ハンバーグ チーズ焼き/ローリエ特製牛すじこんにゃくカレー  
※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。



## レストラン「ブラスリーローリエ」の感染拡大防止対策

- テーブル配置の見直し
  - ・店内は、ソーシャルディスタンスを考慮した座席配置にさせていただきます。
  - ・テーブルには飛沫感染防止用のアクリルパテーションを設置しております。
- 店内換気の徹底
  - ・空気循環システムにより店内の空気は1時間あたり9回入れ替わります
  - ・個室ご利用の際は、扉を開けてのご案内とさせていただきます。
- テーブル、イス等の消毒の実施
  - ・テーブル・椅子・ドリンクコーナーの消毒をこまめに実施しております。
  - ・メニューブックはご利用毎に消毒しております。
  - ・テーブルセット時にはシルバー類も消毒しております。
- その他お客さまへのお願い
  - ・店舗入り口での手指のアルコール消毒
  - ・入店時検温へのご協力
  - ・ご宴席でのお客様同士のお酌のやり取りは極力ご遠慮ください。

