



お仲間と楽しむお花見のお供や、入学式などお祝いの席にお勧め

「お花見弁当」期間限定販売のお知らせ

- ・桜をあしらった艶やかなミニサイズ二段重とお椀、デザートをついたお膳を桜の開花に合わせて販売いたします。ランチタイムには和洋のビュッフェも合わせてお楽しみいただけます。
- ・二段重(4 寸(内寸 12 cm×12 cm))のみの、テイクアウト販売も承っております。
- ・お子様ランチをイメージした「お子様用の一の重」も販売いたします。
- ・3 月 27 日(土)～4 月 11 日(日)の期間限定販売となっております。

【2021 年 3 月】高崎 --- 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」では、桜の開花に合わせてランチメニューで「お花見弁当」を期間限定販売いたします。桜をあしらった艶やかなミニサイズの二段重とお椀、デザートをついたお膳に、和洋ビュッフェも合わせてお楽しみいただけます。また、ご好評いただいたひな祭り弁当と同様、二段重のみテイクアウト販売も承ります。お仲間と楽しむお花見のお供や入学式などお祝いの席に是非ご賞味ください。3 月 27 日(土)から 4 月 11 日(日)までの期間限定販売となっております。

商品概要



- ・商品名 お花見弁当(二段重+お椀+デザート)
- ・販売期間 3 月 27 日(土)～4 月 11 日(日)
- ・提供時間 11 時 30 分～15 時※ランチタイムでの提供となります。
- ・料 金 和洋ビュッフェ付き 2,700 円(消費税込み)
テイクアウト 2,000 円(消費税込み、二段重のみ)
お子様用 一の重 800 円(消費税込み)
※一の重のみのご注文はご遠慮いただきます。
※ご注文は 7 歳以下のお子様に限ります。
- ・その他 限定 200 食 ※予定数量となり次第、期間内でも終売となります。
事前予約も承ります(予約期限：ご利用日の 2 日前まで)

商品詳細

【一の段】

浅利ヌタ和え / 玉子焼き / 薩摩揚げ / 海老艶煮
メヌケ翁のせ / 鶏八幡巻き / 蓮根 / 桜麴
陣笠椎茸 / 姫竹生ハム巻き / タラの芽天婦羅
福紗焼き / 里芋磯辺揚げ / スナッペンンドウ

【二の段】

ちらし寿司

鮭・蟹ほぐし / 錦糸卵 / 花びら百合根 / グリーンピース

【御椀】

桜海老安平 / 人参 / 菜の花 / 白滝

【デザート】

果物 / 和菓子

【お子様用一の重】

お稲荷さんやナポリタン、エビフライに唐揚げなどお子様ランチをイメージした内容でご用意いたします。

※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。



お子様用一の重イメージ

お問合せ・ご予約等

- ・お問合せ、ご予約 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)

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。

