

開業40周年記念イベント第二弾 「トワイライト サマー バイキング」 8月21日(日)開催のお知らせ

【2022年7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/ 総支配人 前田 淳）は、開業40周年記念イベント第二弾として「トワイライト サマー バイキング」を2022年8月21日(日)に開催いたします。ローストビーフやシャルキュトリバリエなどホテルならではのお料理に、特製カレーやソース焼きスパゲティなどのオリジナル料理をご用意する他、食品ロス削減への取り組みとして“未利用魚”のエソメバルを使用したメニューも多数ご用意いたします。美味しいお食事とお酒を召し上がりながら食品ロス削減を考えるきっかけのひとつとしてどうぞお楽しみください。



イベント概要

- 名称：「トワイライト サマー バイキング」
 - 開催日：2022年8月21日(日)
 - 時間：17：00～19：30 ※受付開始16：30～
 - 料金：8月10日までの早割価格…¥6,500(通常価格…¥7,000)
中学生…¥5,000 / 小学生以下…¥3,000 / 3歳以下…無料
※料理(着席ビュッフェ形式)+ドリンク(飲み放題)を含んだ料金です。
 - 会場：ホテルメトロポリタン高崎 6階 丹頂
 - イベントのご予約・お問合せ(読者)：TEL 027-326-7982 宴会予約まで(10:00～19:00)
- ※新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、イベントの開催を中止させていただく場合があります。
※要予約。満席時はお断りする場合がございますが予めご了承ください。

食品ロス削減への取り組み

食品ロス削減チャレンジ『“未利用魚”を美味しく食べよう!!』

ホテルメトロポリタン高崎は食品ロス削減への取組みの一環として“未利用魚”を一部使用しております。本イベントでは北海道の標津漁港より届いた“エゾメバル”を美味しく調理してご用意させていただきます。食品ロス削減を考えるひとつのきっかけに是非お召し上がりください。

※未利用魚とは、形が悪かったり傷がついていたり、出荷する相当数数が揃わなかった（十分な水揚げ量がない）等の理由だけで、価値がつかず市場に出回らない“もったいない”魚のことです。標津町のエゾメバルは刺し網漁で意図せず大量に漁獲されてしまい市場でも価値がつかない未利用魚です。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



メニュー一例

- ・ノルヴェジサーモンマリネ北欧風
- ・金華鯖のワイン漬け マスタードソース
- ・小海老とムール貝のカクテル
- ・シャルキュトリバリエ グレック添え
- ・ソーセージソテとポテトフライ
- ・ローストビーフ ジャポネソース
- ・高崎産えばらハーブ豚未来のパヴェソテ
- ・チキンシュプレーム アランディエンヌ
- ・ホテルオリジナルカレー
- ・ソース焼きスパゲティ
- ・ラザニアグラタン
- ・海の幸とショートパスタのクリームグラタン
- ・焼き鳥
- ・握り寿司



“未利用魚”メニュー

- ・北海道標津産エゾメバルのエスカバーシュ(フレンチ風南蛮漬け)
- ” のコトリヤード(ブルターニュ地方の魚料理)
- ” のソテ オリーブピュレ トマトソース
- ” とポテトのオープン焼き プロヴァンス風
- ” 天婦羅、干物、つみれ汁

※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。

飲み放題メニュー

生ビール/日本酒/ウイスキー/焼酎(芋・麦・甲類)/ワイン(赤・白)/ノンアルコールビール/ソフトドリンク

40周年記念プロモーション専用ページ：

<https://takasaki.metropolitan.jp/feature/40sanniversary.html>

