

2025年5月23日
株式会社ホテルメトロポリタン高崎

上州ジビエメニュー第二弾 「群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮 リヨン風」 発売のお知らせ

【2025年5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／代表取締役社長：川又正明／総支配人：前田淳）は、地元ジビエ（※1）の利活用と魅力発信を目的にした上州ジビエメニューの第二弾として、2025年6月1日より、レストラン「プラスリーローリエ」にて、『群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮 リヨン風（※2）』をメインディッシュが選べるランチビュッフェ（※3）のメインメニューとして提供いたします。

柔らかく煮込まれた群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮は、芳醇な香りと奥深い味わいが特長で、リヨン風のやさしい酸味がジビエ特有の風味と絶妙に調和します。地元食材の魅力を最大限に引き出した一皿として、上州ジビエの新たな味覚体験を是非お楽しみください。



■メニュー名/上州ジビエ群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮 リヨン風

■発売日/2025年6月1日(日)

■料金/3,000円(消費税込)

※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

■提供時間/11:30～15:00(ラストオーダー14:30)

■ご予約・お問合せ(読者)/電話 027-325-3461 (レストラン直通)

※1 ジビエ：ジビエとは捕獲した野生鳥獣の食肉のこと。昔からジビエが盛んであったフランスの「gibier」に由来している。近年、テレビ等でジビエ料理が多く特集されているほか、ジビエの地域ブランドが評判を呼ぶなどジビエに対する注目度も上昇。野山を駆け回り足腰が鍛えられた野生鳥獣の肉は、高たんぱく・低脂肪という良質な栄養価に恵まれる。なお、ジビエとしてよく知られているのはシカやイノシシだが、現在、群馬県内で食用のジビエとして販売されているのはニホンジカのみである。

※2「リヨン風」：フランス・リヨン地方の伝統的な調理スタイルで、玉ねぎ・じゃがいも・ベーコン・内臓系（トリップなど）などの素朴な素材を用い、バターやワイン、ビネガーなどでやさしく風味を引き出すのが特徴。特に炒めた玉ねぎの甘みや香ばしさを活かしたソースや付け合せが多く、見た目にも温かみのある家庭的な印象を与える料理法として知られています。

※3 メインディッシュが選べるランチビュッフェ：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いただけます。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。

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 斎藤まで

〒370-0849 群馬県高崎市八島町222番地 TEL 027-326-7982(広報直通) FAX 027-322-1888 E-mail s-saito@metropolitan.jp