

2025 年 6 月 17 日
株式会社ホテルメトロポリタン高崎

～旅する気分で地域の食材を味わおう～
「産地と技の饗宴 新潟フェア」開催のお知らせ

【2025 年 6 月】高崎 --- 株式会社ホテルメトロポリタン高崎（住所：群馬県高崎市八島町 222 番地/代表取締役社長：川又正明/総支配人：前田淳）では、2025 年 7 月 1 日（火）より「～旅する気分で地域の食材を味わおう～産地と技の饗宴 新潟フェア」をレストラン「ブラスリーローリエ」にて開催いたします。

新潟市や新発田市など下越地方を中心に日本海や佐渡近海の魚介をはじめとした海の幸はもちろん、山の幸、郷土料理やご当地グルメなど、うまさぎっしり新潟の豊かな食材を堪能できるメニューを、ランチタイムや和洋朝食ビュッフェにてご提供いたします。



- 名 称：～旅する気分で地域の食材を味わおう～「産地と技の饗宴 新潟フェア」
- 開催店舗：レストラン「ブラスリーローリエ」
- 開催期間：2025 年 7 月 1 日(火) ～ 8 月 31 日(日)
- ご予約・お問合せ(読者)：電話 027-325-3461 (直通)
営業時間 6:30～18:00 (ラストオーダー17:30)
- 協 力：公益社団法人 新潟県観光協会

■「メインディッシュが選べるランチビュッフェ」

時間 11:30～15:00(ラストオーダー14:30)

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。

- 1.新潟県産アジのペルシャードソテ ラタトゥイユソース 2,500 円
- 2.新潟県産スズキのソテ ラビゴットソース 2,800 円
- 3.新潟県産本日のお魚と帆立貝柱 天使の海老 マルセイユ風3,600 円
- 4.新潟県産雪室熟成黄金豚のチーズ焼き 2,800 円
- 5.新潟県産雪室熟成黄金豚のソテ(150g)2,800 円
- 6.新潟県産雪室熟成にいがた和牛(A4)のグリル 5,000 円
- 7.新潟県産雪室熟成黄金豚のクリームカチャトラスパゲティ 2,600 円
- 8.新潟県産魚介のペスカトーラスパゲティ 2,800 円

※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

※料金は全て消費税込みとなっております。



■新潟フェアをご利用の方へプレゼント



フェア期間中にランチ新潟フェア対象メインメニューをご利用の方に、オリジナルマスキングテープやジップルパック、スポンジなどを先着 80 名様にプレゼントいたします。プレゼントは数に限りがございます。無くなり次第、終了となります。また、プレゼント内容をお選びいただくことはできません。予めご了承ください。

〔協力〕 公益社団法人新潟県観光協会

■「新潟の郷土料理と地酒セット」

新潟県の食材と郷土料理、地酒が気軽に楽しめるセットをランチタイムに提供いたします。

新潟の郷土料理と地酒セット…1,000 円(消費税込)

【和のセット】

- ・鮭と大根のおろし和え
- ・メギスの磯辺揚げ
- ・いごねりポン酢ジュレ
- ・十全茄子漬け

【洋のセット】

- ・鮭の焼き漬け
- ・メギスのフリット
- ・白バイ貝煮

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

・天然水仕込み純米酒 今代司(右)

料理との相性の良さは抜群で、これぞ食中酒と感じさせてくれる1本。純米らしい旨みがありながらサラリとした口当たり。9代目蔵元も晩酌に愛飲している、今代司の定番酒。

・甘口 純米吟醸 今代司 花柳界(左)

かつて「日本三大花街」と呼ばれた新潟市古町(ふるまち)。当時の甘い世界を表現した一本。甘い飲み口だが後味は純米吟醸酒らしくスッキリしており、日本酒が苦手な方や若い方にも人気。

※地酒はいずれかお選びいただけます。



■「和洋朝食ビュッフェ」



時間 6:30～10:00(ラストオーダー9:30)

料金 2,200 円(消費税込)

「いごねり」や「鮭の焼漬け」、「のっぺ」、「しょうゆおこわ」「十全茄子漬け」、「栃尾の油揚げ」などの郷土料理をはじめ、お麴で有名な新発田市からはおし麴、車麴、新発田麴をそれぞれ煮物やカツにご用意いたします。