

2025年7月3日
株式会社ホテルメトロポリタン高崎

上州和牛からジビエまで!!美味しい肉ざんまいバイキング 「Summer Viking2025 -肉とビールの夏時間-」 開催のお知らせ

【2025年7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8月10日（日）に「Summer Viking2025 -肉とビールの夏時間-」を開催いたします。本イベントは上州和牛、上州麦豚、赤城どり、さらに上州ジビエなど、群馬が誇る美味しい銘柄肉を一度に味わえる一日限定のグルメイベントです。ホテル自慢の和・洋シェフが、群馬の豊かな食材を世界各国の料理にアレンジしてご提供。涼しい館内で冷たいビールを飲みながら地元の恵みをお腹いっぱいお楽しみください。



- 会場：ホテルメトロポリタン 高崎 6階「丹頂」
- 日程：8月10日(日) 17:00~20:00(最終入場 19:00)※受付開始 16:30~
- 料金：大人：¥7,500 **※早割価格 ¥6,500(7月31日までにご予約のお客様)**
小学生：¥3,000 / 未就学児：¥2,000 / 3歳以下：無料
※いずれも消費税・サービス料込
- 食事：着席buffet料理+飲み放題
- ご予約・お問合せ(読者)：お電話もしくはホテルメトロポリタン高崎 HP よりお申込み
電話 027-326-7982(宴会予約 10:00-19:00)
URL：<https://takasaki.metropolitan.jp/feature/summerviking2025.html>
- 協賛：アサヒビール株式会社栃木群馬支店
- 協力：株式会社オルビス、箕輪ジビエコンソーシアム、群馬ミート株式会社、有限会社レーベン(五十音順)

P1

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

■メニュー一例

「上州和牛」メニュー

- ・上州和牛のグリル レホールソース
- ・上州和牛三角バラのロースト エスニック風
- ・上州和牛 コンニャク入りオリジナルカレー

「上州麦豚」メニュー

- ・上州麦豚のロースト メープルマスタードソース
- ・骨付き豚もも肉のグラッセ パイナップルソース

「上州ジビエ」メニュー

- ・上州ジビエ群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮 リヨン風
- ・上州ジビエ群馬県産ニホンジカのミートソーススパゲティ
- ・上州ジビエ群馬県産ニホンジカのパテ

「赤城どり」メニュー

- ・赤城どりほぐし入り鶏白湯ラーメン

「その他」メニュー

- ・仔羊のソテ ホテルオリジナルジンギスカンソース
- ・シャルキュトリバリエ
- ・シュブレードチキンとショートパスタ ステッペンジェノヴェーゼマリネ
- ・スペイン産生ハム マンゴーミントソース
- ・群馬県産食材高山村ヘルシー餃子
- ・スモークサーモン ポテトサラダ北欧風
- ・海老と鮪のプロヴァンス風
- ・イワシの地中海風
- ・ズワイガニのムース入り タラのルーレ クリュスタッセソース
- ・焼き鳥 5 種
- ・手羽先から揚げ
- ・ささ身チーズ大葉フライ
- ・巻き寿司

■飲み放題内容

生ビール / 焼酎 / ウイスキー / ワイン(赤・白) / ソフトドリンク
ノンアルコールビール / ノンアルコールカクテル

■その他備考

- ※予約締切日は 8 月 5 日ですが、それ以前に定員に達した際は締め切りとさせていただきます。
- ※参加費は、当日受付にて現金またはクレジットカードにてお支払ください。
- ※いただきました個人情報は本イベントに関する目的にのみ利用し、その他の目的には利用しません。
- ※提携駐車場のご利用は 3 時間までとさせていただきます。
- ※画像はイメージです。
- ※全て消費税・サービス料込みの価格となっております。

