



2026年3月19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 ふくしまフェア」開催のお知らせ

【2026年3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/代表取締役社長兼総支配人：前田淳）では、2026年4月1日（水）より「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」をレストラン「ブラスリーローリエ」にて開催いたします。福島県は、浜通り・中通り・会津の三つの地域に分かれ、それぞれ異なる気候風土が育む、豊かな自然に恵まれた土地です。本フェアでは、ホテルシェフが自ら現地に足を運び、実際に味わったうえで厳選した福島県ならではの食材や郷土料理を、朝食・ランチビュッフェにてご提供いたします。生産者の誇りと想いが詰まった食材を通じて、福島県の奥深い食文化を気軽に体験できる特別なひとときを、ぜひお楽しみください。



- 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 ふくしまフェア」
- 開催店舗：レストラン「ブラスリーローリエ」
- 開催期間：2026年4月1日(水) ～ 5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)

<https://takasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/laurier/menu/202604fukushimafair.html>

■「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。

福島県産食材を使用したメインメニューや、デザートには「会津中央乳業ベこの乳バニラアイス添え」をフェア期間中にご提供いたします。

- ・阿武隈川メイプルサーモンのソテ ヴェルモットクリームソース..... 2,500 円
- ・阿武隈川メイプルサーモンクリームスパゲティ 2,500 円
- ・会津地鶏煮込み プロヴァンス風 2,500 円
- ・会津牛乳屋食堂しょうゆラーメン あだたら豚極チャーシュー 2,500 円
- ・マーレトマトスパゲティ 2,700 円
- ・南会津産岩魚のムニエル トリュフ香るポテトのファルス 2,800 円
- ・真鯛のポワレ アサリ入りブルブランソース 桜のアロマ 2,800 円
- ・会津地鶏のヴァロティエヌ 高崎産プレミオトマトのフォンデュ 2,800 円
- ・福島県産あだたら豚極会津ソースカツ丼と桧枝岐そばセット 2,800 円
- ・常磐もの旬のお魚のお料理(サービススタッフにお尋ねください)..... 3,000 円
- ・福島県産あだたら豚極のラグー デイジョン風..... 3,000 円
- ・福島県産あだたら豚極のソテ シャルクティエールソース..... 3,200 円
- ・阿武隈川メイプルサーモン御膳 3,200 円
- ・福島牛(和牛)ミニツステーキ レホールヴェールソース 会津玄米麴味噌のアクセント... 6,000 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。



■「福島の郷土料理と地酒セット」

福島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。

※お選びいただく地酒によって価格が変わります。

※お料理は仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

【和のセット】

阿武隈川メイプルサーモンと三五八漬けの和え物
あだたら豚極のポン酢ジュレ掛け
さんまポーポー焼き

【洋のセット】

会津桜肉 タルターレ カナッペ仕立て
あだたら豚極のリエット カナッペ
会津ピーナッツ
焼き酒かす

・鶴乃江酒造(株):会津中将 純米酒...1,200 円

会津中将のスタンダードの味。濃醇な中にもすっきりとした味わいで食中酒におすすめ。

・(株)高橋庄作酒造店:会津娘 純米酒...1,200 円

自社栽培の米と会津の清らかな水を使い自然な酸と米の旨味が調和した余韻の長いお酒

・末廣酒造株式会社:末廣生酒...1,600 円

フルーティーな吟醸香と爽やかな味わい。地元会津で親しまれている清く澄みわたるお酒。



■「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)

親潮と黒潮が交わる福島県沖の豊かな漁場で水揚げされた魚は「常磐もの」と称され、高い評価を受けています。骨まで食べられる香ばしいメヒカリの唐揚げや、ふっくらと仕上げたイワシの梅煮、照焼きをご提供いたします。

また、会津地方に根付く独自の「発酵文化」に焦点を当て、米麴：塩：蒸し米を3:5:8の割合で混ぜた伝統的な漬け床「三五八漬け（さごはちづけ）」、会津天宝謹製の味噌漬けに加え、目黒麴店の「会津田舎味噌」を使用した滋味深い味噌汁をご用意いたします。発酵の力で引き出された食材の旨味と、会津産コシヒカリとの相性をぜひご堪能ください。

その他にも、会津の郷土料理「こづゆ」や、いわきの「さんまポーポー焼き」、シャキシャキとした食感の「いかにんじん」など、朝から福島県の奥深い食文化を心ゆくまでお楽しみいただけるメニューをご用意いたします。



【店舗情報】

レストラン「ブラスリーローリエ」

席 数：全 80 席（個室あり）

ご予約・お問合せ：027-325-3461（直通）

公式 HP：<https://takasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/laurier/index.html>

【ホテルメトロポリタン高崎について】

JR 高崎駅西口直結・群馬県の玄関口に位置する「ホテルメトロポリタン高崎」。客室数 141 室、地産地消を推進するレストラン「ブラスリーローリエ」、大小宴会場を備え、ビジネスからレジャーまで幅広いニーズにお応えします。「やすらぎと華やぎが出会う場所」をコンセプトに、駅直結の利便性と、上質なひとときをご提供いたします。



■施設概要

名 称：ホテルメトロポリタン高崎(<https://takasaki.metropolitan.jp/>)

所 在 地：〒370-0849 群馬県高崎市八島町 222 番地（JR 高崎駅西口直結）

客 室 数：141 室

付帯施設：レストラン「ブラスリーローリエ」、宴会場・会議室(7 室)

運 営：株式会社ホテルメトロポリタン高崎（日本ホテルグループ）