



2026年6月12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 新鮮線荷物輸送「はこビュン」で届く「日本海佐渡沖地魚握り寿司」の 特別企画も実施

【2026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/代表取締役社長兼総支配人：前田淳）では、2026年7月1日より「～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。今年度は長岡市や十日町市、魚沼市など中越地方を中心に、シェフが現地へ赴き厳選した食材を使用します。日本海の海の幸はもちろん、妻有ポークや新潟和牛といった山の幸、郷土料理まで、うまさぎっしりの新潟を旅気分でご堪能いただけます。さらに特別企画として、JR 東日本グループが展開する荷物輸送サービス「はこビュン」を活用し、新潟の海の幸を新潟駅から高崎駅までスピーディーに輸送。イベント当日の朝に仕入れた鮮度抜群の魚介を運び、ランチで職人が目の前で握るライブキッチンスタイルで提供する特別企画を日にち限定で開催いたします。



■「産地と技の饗宴 新潟フェア」開催概要

開催店舗：レストラン「ブラスリーローリエ」

開催期間：2026年7月1日～8月31日

営業時間：11:30～15:00（ラストオーダー14:30）

内 容：メインディッシュが選べるランチビュッフェ。選べるメイン1品と、オードブル等のビュッフェで新潟県産食材を楽しむスタイルです。

■特別企画：はこビュンで届いた新鮮魚介を使った『日本海佐渡沖地魚握り寿司 10貫盛』

提供日時：2026年7月19日、8月30日限定（ランチタイム内）

料 金：4,000円（消費税込）

内 容：当日朝に仕入れた日本海佐渡沖地魚握り寿司 10貫盛と番屋汁を提供。
※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。

■読者からのご予約・お問合せ

電 話：027-325-3461（レストラン直通）

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

〒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

■「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。

- ・妻有ポークソースカツスパゲティ..... 2,500 円
- ・妻有ポーククリームカチャトラスパゲティ..... 2,700 円
- ・新潟県産鰯のプロヴァンス風 ラタトゥイユソース..... 2,800 円
- ・妻有ポーク焼売 トリュフソース..... 2,800 円
- ・長岡 B 級グルメ妻有ポークの洋風カツ丼 ハヤシソースとカレーソース..... 2,800 円
- ・新潟県産魚介のトマトスパゲティ..... 3,000 円
- ・妻有ポークのピペラード(バスク風煮込み)..... 3,000 円
- ・妻有ポークのソテ ピカントソース..... 3,200 円
- ・新潟県産スズキのポワレ ラヴィゴットソース..... 3,500 円
- ・新潟和牛ミニツステーキ ジュ ドゥ ブッフ かんずり添え..... 6,500 円
- ・新潟県産のどぐろのグリル アグリユームアロマ (1 日限定 10 食)..... 8,000 円
- ・妻有ポークの南蛮焼き..... 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。

【デザート】本日のデザート ヴァニラアイス添え フルーツソース

(+200 円)十日町すこやかファクトリー 本日のガトーとヴァニラアイス フルーツ添え

(+500 円)十日町すこやかファクトリー 米粉ろおるスノーホワイトとフルーツ



■特別企画：はこビュンで届いた新鮮魚介を使った『日本海佐渡沖地魚握り寿司 10 貫盛』

フェアの特別企画として、7 月 19 日(日)と 8 月 30 日(日)の 2 日間、当日の朝に仕入れた新潟県産の魚介類を上越新幹線で輸送しホテルレストランにて特別メニューとして提供いたします。

本企画では、JR 東日本グループが展開する荷物輸送サービス「はこビュン」を活用し、佐渡沖・日本海で水揚げされたマグロ、ホウボウ、スズキ、南蛮エビなど、新潟の海の幸を新潟駅から高崎駅までスピーディーに輸送。レストランではライブキッチンスタイルで調理し、「日本海、佐渡沖の地魚握り寿司 10 貫盛(番屋汁付)」として、ランチタイムに数量限定でご提供いたします。

<「はこビュン」について>

速達性・定時性に優れ、環境にも優しいという鉄道の強みを活かし、JR 東日本グループが展開している列車による荷物輸送サービスです。鉄道によって地域とモノをつなぐことで、地域の魅力発信を行い、人々の豊かなくらしづくりや社会課題の解決に向けて取り組んでいます。



即日お届け列車便



■「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。

※おつまみは和洋どちらかお選びいただけます。お選びいただく地酒によって価格が変わります。

・八海醸造 / 純米吟醸 八海山…1,500 円

綺麗ですっきりとした味わいの中にも、ほのかな酸味、味わいの骨格をしっかりと感じる酒です。

・吉乃川株式会社 / 極上吉乃川 特別純米…1,300 円

口当たりはなめらかで、米本来の旨味と香りが際立ち、優しい酸味が生きています。お燗にしても味が冴えます。

・松乃井酒造場 / 特別純米酒 松乃井…1,200 円

香りが良くスッキリとした辛口の中に、低温発酵による米本来の旨みが生きた味わい。



■「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」、「しょうゆおこわ」「十全茄子漬け」などの郷土料理をはじめ、中越地方が誇る「妻有ポーク」の多彩なメニュー、新潟県産コシヒカリをご用意。さらに、ご当地グルメの「タレカツ」や「イタリアン」まで幅広く取り揃え、まるで新潟を旅しているかのような朝食のひとつをお楽しみいただけます。



【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）