

メインディッシュが選べるランチビュッフェ

バイキングのみのお子様【小学生】¥1,500 / 【3歳～小学生未満】¥1,000

旅する気分で新潟の食材を味わおう。

Niigata Fair

新潟フェア

2024年

6月1日

7月31日



新潟県日本海、佐渡沖で取れた時季の魚料理

¥2,800(税込)

新潟県産の旬のお魚を魚種に合った料理法とソースで仕上げます。本日の魚種やメニューはスタッフまでお尋ねください。



新潟県能生漁港産ヒラメのポワレ

¥2,700(税込)

新潟県のヒラメは日本海の寒冷水の中で育ち、味は天下一品です。白ワインを使ったヴァンプランソースとレモンの香りで爽やかな香りの一品に仕上がりました。



南蛮エビのトマトクリームパスタ

¥2,500(税込)

新潟県産の甘み特徴な南蛮エビを贅沢に使用し、濃厚なトマトクリームソースと、仕上げに振りかけるステップチーズで大人からお子様までどなたでもおいしく召し上がっていただける一皿です。



野沢菜とスルメイカのアーリオ・オーリオ

¥2,300(税込)

新潟県産の野沢菜とスルメイカを使用。野沢菜の塩味を生かして、シンプルなアーリオ・オーリオでご提供いたします。噛めば噛むほどイカの旨味も広がる素材の味を堪能できるメニューです。



先着
80
名様

新潟フェアメインメニューご注文の方へ
マスキングテープ もしくは ジップルパック

小学生以下のお子様皆さまに
新潟のご当地キャラ入りステッカー

プレゼントいたします。

PRESENT



※料理写真はイメージです。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。※最終入店は14:30までとなります。(ランチタイム15:00終了)

※価格は全て消費税を含んだ価格となっております。※メニューは季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。

※過剰な摂食をされるお客さまにつきましては、お断りする場合がございます。

肉料理



国産鶏もも肉のソテー
スタンリーソース
¥2,200

国産鶏もも肉を使用し、皮はパリッと、ジューシーに焼き上げました。スパイスをきかせたホワイトソースとのコンビネーションはご飯とも相性抜群です。



◎上州牛とハーブ豚のハンバーグ
¥3,000

しっかりと肉感の感じられる独自配合の合い挽き肉は上州牛とハーブ豚を使用。丁寧に火入れをして、ふっくら仕上げたハンバーグは老若男女問わず人気のメニュー。



◎えばらハーブ豚未来ロース ソテー
150g ¥2,700 / 180g ¥3,000

完全無投薬、ハーブ飼料で育てられた高崎産銘柄豚「えばらハーブ豚未来」オレイン酸を多く含み、うま味の強い脂肪とヘルシーで軟らかな肉質が特徴

魚料理



白身魚のソテー
ヴァンプランソース
¥2,200

バターで焼き上げた白身魚のソテーを、白ワインとクリームで魚料理にぴったりのヴァンプランソースで仕上げました。



北海道または青森県産
ホタテ貝柱のポワレ
¥3,300

食感が楽しい肉厚の貝柱はシェフの技が光る絶妙な火入れ加減。サフランの香りが漂うクリームソースに大粒ホタテと季節野菜を合わせた一品。

ライス



【限定10食】ぐんまちゃんカレー
¥2,500

髪は舞茸、帽子はレタスで卵を包み、季節野菜をトッピングし、沼田産手ねりこんにやく入りのフルーティな牛スジカレーをかけてお召上がりください。

©群馬県 ぐんまちゃん 00962-01



ホテルメトロポリタン高崎
伝統のビーフシチュー
¥3,500

完成までに4日かかる手間も暇もかけたビーフシチュー。奥深いコクとほのかな酸味の濃厚なデミグラスソースとほろほろのお肉がヤマツキのホテルレストランらしい一品。



◎オーストラリア産 牛ロースステーキ
120g ¥3,800

広大な草地でのびのびと育ったオーストラリア牛の肩から背中にかけて大きなロース肉を使用。赤身と脂身のうま味が一度に味わえる王道ステーキ。



本日のデザート

食後にご用意いたします。
※写真はイメージです。

ランチビュッフェご利用のお客さまは…

グラスワインを特別価格の
¥500にてご案内いたします。

◎グラススパークリングワイン
¥900 でのご用意もご用意いたします。



◎のついたメニューはコチラからソースをお選びください。

- ①ホテルメトロポリタン高崎伝統のマディラソース レホール添え (マディラ酒の香り豊かなソース 西洋ワサビ添え)
- ▶▶▶ ②ブラッスリーローリエ特製ラディッシュソース (きのことこんにやくを使用した和風おろしソース)
- ③トマトガーリックソース

※料理写真はイメージです。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
※最終入店は14:30までとなります。(ランチタイム15:00終了)※価格は全て消費税を含んだ価格となっております。
※メニューは季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
※過剰な摂食をされるお客さまにつきましては、お断りする場合がございます。

FOLLOW CAMPAIGN

01 ホテルメトロポリタン高崎公式インスタグラムをフォローするだけ

ジョイオブティーはマグカップ専用のティーパックです。無味無臭のフィルターに入りますのでお茶の味を損なうことなく楽しめます。個包装もされているので衛生的にも安心です。

ロ讐ネフェルト紅茶 joy of tea プレゼント

変回優えるを飲食代 10%off チラシプレゼント

02 #ホテルメトロポリタン高崎 #レストランブラッスリーローリエのタグ付け投稿で!

「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォロー後 #ホテルメトロポリタン高崎と#レストランブラッスリーローリエのタグをつけて料理や店内で撮った写真を投稿してください。投稿画面をお会計時にスタッフにお見せください。

Follow us

Instagram ホテルメトロポリタン高崎公式ページ
https://www.instagram.com/hotelmetropolitantakasaki/
(右の二次元QRコードを読み込んでアクセスいただけます)



ホテルメトロポリタン高崎公式



Instagram

「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォローフォロー画面をお近くのスタッフにお見せください。



和出汁香る鶏カレーうどん
(小鉢付き)

¥2,200

※お蕎麦に変更もできます



魚と野菜の煮物
(小鉢付き)

¥2,200



ざるうどん 天婦羅添え
※お蕎麦に変更もできます
(小鉢付き)

¥2,200

※温うどん・温蕎麦に変更もできます。



期間限定
メニュー

和だし香る中華そば(冷)
(小鉢付き)

爽やかな酸味が特徴の特製ダレは暑い日にぴったりです。味変用胡麻ダレつき。

¥2,200(税込)



期間限定
メニュー

ネバネバ丼
(小鉢付き)

鮪・オクラ・長芋・納豆で暑い夏にもものど越しよく午後の活力になるメニューです。

¥2,300(税込)



天重
(小鉢付き)

¥2,300



お刺身5点盛り合せ
(小鉢付き)

¥2,400

※内容は仕入れ状況により変わります。



天婦羅盛り合せ
(小鉢付き)

¥2,300



SLうどん(冷) 天婦羅添え
(小鉢付き)

SLの車体をイメージした黒いうどんに、トッピングの蓮根で動輪、メレンゲで煙を表現してあります。

¥2,200(税込)



期間限定
メニュー

おろしそば(冷)
(小鉢付き)

※お蕎麦にも変更できます

¥2,200(税込)



鉄火丼
(小鉢付き)

¥2,400



海鮮丼
(小鉢付き)

¥2,600



デザート

本日のデザート

食後にご用意いたします。

※写真はイメージです。

FOLLOW CAMPAIGN

01 ホテルメトロポリタン高崎公式インスタグラムをフォローするだけ

ジョイオブティーはマグカップ専用のティーバックです。無味無臭のフィルターに入りますのでお茶の味を損なうことなく楽しめます。個包装もされているので衛生的にも安心です。



※ホテルメトロポリタン高崎公式ページをフォロー後フォロー画面をお近くのスタッフにお見せください。

次回使える
お食事代
10%off
チケット
プレゼント!

02 #ホテルメトロポリタン高崎 #レストランプラスリーローリエのタグ付け投稿で!

「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォロー後 #ホテルメトロポリタン高崎と#レストランプラスリーローリエのタグをつけて料理や店内で撮った写真を投稿してください。投稿画面をお会計時にスタッフにお見せください。

Follow us

Instagram ホテルメトロポリタン高崎公式ページ

<https://www.instagram.com/hotelmetropolitantakasaki/>

(QRコードを読み込んでアクセスいただけます)



ホテルメトロポリタン高崎公式



Instagram

※料理写真はイメージです。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
※最終入店は14:30までとなります。(ランチタイム15:00終了)※価格は全て消費税を含んだ価格となっております。
※メニューは季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
※過剰な摂食をされるお客さまにつきましては、お断りする場合がございます。