

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

～旅する気分で地域の食材を味わおう～

# 福井フェア



## ふくいサーモンのパスタ カルボナーラ仕立て

¥2,400

ふくいサーモンを贅沢に使用し、卵も卵黄のみで濃厚なカルボナーラソースとの相性は抜群です。  
※「ふくいサーモン」…福井の低温で良質な海で養殖され、上品な脂のりともっちりとした肉質が特徴のサーモンです。お刺身でも召し上がれる新鮮な状態で届いたものを使用しています。

## 福井県産紅ズワイガニのパスタ

¥2,500

しっかりとした甘味のある紅ズワイガニのほぐし身を贅沢にたっぷり使った王道トマトソースで紅ズワイガニの甘味とトマトソースの酸味が合わさって、お子様も大人の方も満足の一品。

※「紅ズワイガニ」…身に水分を多く含むことから身肉はジューシーで柔らかく、ズワイガニに比べ甘みがあります。



## 福井県産「敦賀真鯛」のソテ ヴァンブランソース

¥2,800

プリプリとして、脂のりもよい真鯛に白ワインとクリーム、シャンピニオンの旨味が凝縮されたソースで仕上げました。

※「敦賀真鯛」…敦賀の海で育った養殖真鯛のことを「敦賀真鯛」といいます。冬の日本海という過酷な環境下で養殖されている「敦賀真鯛」は、急激な水温変化にも耐え抜く強い生命力を持ち身質、魚体の色味、脂の乗りが非常に良い状態で仕上がっています。



## 若狭ぐじのポワレ ムニエルソース

¥3,000

若狭(福井県)で、和食の高級食材として使われていた「若狭ぐじ(アマダイ)」を鱗をつけたまま香ばしく焼き上げました。シンプルなムニエルソースでお召し上がりください。

※「若狭ぐじ」…身が柔らかく昆布締めや焼き物にすると特に美味で、若狭焼きが代表的な調理法です。



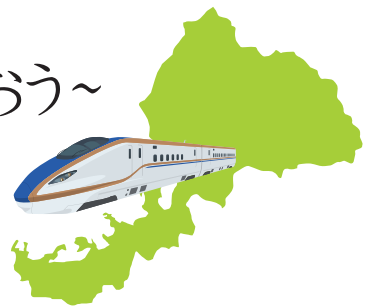
先着**100**名様  
福井フェアメニューご注文の方へ  
若狭塗箸とオリジナルウェットティッシュ  
をプレゼントいたします。

Brasserie  
**Laurier** ブラッスリーローリエ



~旅する気分で地域の食材を味わおう~

# 福井フェア



## 「福井の郷土料理と地酒セット」

¥1,000

福井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。  
メインメニューにプラスしてご注文ください。

### 【花垣 超辛純米(南部酒造)】

良質な酒米と水の郷百選にも選ばれた大野市の湧水で作った手づくりの酒。穏やかな甘みのある香りと清涼なキレ、酸味とコクが特徴。一口目はピリリと刺激が感じられ名前の通り「超辛口」な印象だが二口目以降はお米の旨味がふくよかに感じられ辛口ファンにはおすすめの地酒です。

### 【花垣 生酛純米(南部酒造)】

江戸時代から続く伝承の「生酛」造り。「辛酸(しんさん)甘苦(かんく)渋(じゅう)」五味をしっかり引き出し、味わい豊かな酒に仕上げました。じっくりと熟成させコクのある酸は、燗酒に最適です。



## 【和のセット】

越前えびの唐揚げ  
炙りへしこ 大根添え  
小鯛のさき漬け ポン酢ジュレ  
角麩の味噌煮 蒸し鶏



## 【洋のセット】

連子鯛の炙りとマリネ  
油揚げのカナッペ ブルーチーズムース  
ポテトサラダ

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。  
※地酒はいずれかお選びいただけます。  
※いずれも消費税込の料金です。



肉料理



国産鶏もも肉のソテー  
ムータルドソース  
¥2,200

国産鶏もも肉を使用し、皮はパリッと、ジューシーに焼きました。マディラソースにアクセントとして粒マスタードを加えました。



◎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



◎上州牛とハーブ豚のハンバーグ 福井県吉川ナスのステーキ添え  
¥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。「福井フェア」期間中、福井県鯖江市の伝統野菜「吉川ナス」をトッピング。薄皮でよく締まったジューシーな肉質が特徴です。

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のグリル  
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も。



◎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。

ロ讷ネフェルト紅茶 joy of tea プレゼント

次回使えるお食事代 10%off

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 #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。





赤城どりと県産卵の親子丼  
(小鉢付き)

¥2,200(税込)



魚と野菜の煮物  
(小鉢付き)

¥2,200(税込)



温うどん 天婦羅添え  
※お蕎麦に変更もできます  
(小鉢付き)

¥2,200(税込)



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)



天重  
(小鉢付き)

¥2,300(税込)



お刺身5点盛り  
(小鉢付き)

¥2,400(税込)



鉄火丼  
(小鉢付き)

¥2,400(税込)



海鮮丼  
(小鉢付き)

¥2,600(税込)



天婦羅盛り合わせ  
(小鉢付き)

¥2,300(税込)



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Instagram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ってい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。

ロンネフェルト紅茶 joy of tea-プレゼント

次回使えるご飲食料 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/>



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。