

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

12月限定 Christmas menu

食材や味付け、見た目にもクリスマスらしさを取り入れた3品が
12月1日からの1か月限定でランチのメインメニューとしてお選びいただけます。



プーサン(ひな鳥)のロティ ノエル風

¥2,800

プーサン(ひな鳥)は柔らかく繊細な味わいが特徴です。
ドライフルーツとナッツで甘酸っぱくフルーティーに、スペインのクリスマス
を代表するソースで仕上げました。

鴨のコンフィー メープルのアロマ

¥3,000

メープルシュガーを薄く塗った鴨肉は身は柔らかく皮はパリッと焼きあげ
甘い香りを纏わせました。
フランボワーズの風味がしっかりと感じられるクリスマスらしいソースで
お召上がりください。ヨーロッパの冬の定番料理です。



牛フィレのカツレツ ノエル風

¥3,500

衣に使用するパン粉には新鮮なパセリをたっぷり混ぜ込み、ほのかに
グラナチーズの風味も感じられる仕上がりに。
クリスマスらしく緑に発色したカツレツと鮮やかな赤色のトマトソースを
合わせて見た目もクリスマスになりました。



Brasserie
Laurier ブラッスリーローリエ

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
¥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。

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

パスタ



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ミ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の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。

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 でのご用意もございます。



本日のパスタ
(スタッフまでお問い合わせください)
¥2,200



海の幸のトマトソース
¥2,500

程よい酸味と自然の甘さが楽しめる手作りのトマトソースにエビ、ホタテ、ムール貝など魚介のうま味も合わさった贅沢な一皿。ローリエでも根強い人気のパスタメニュー。



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。

◎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ブル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。

ロンネフェルト紅茶 joy of tea プレゼント

変回優えるを数食代 10%off チラシプレゼント

02 #ホテルメトロポリタン高崎 #レストランブル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#レストランブル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/hotelmropolitantakasaki/
(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。



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)



天婦羅盛り合わせ
(小鉢付き)

¥2,300(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)



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

ジョイオプティ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っ
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
お食事券
10%off
チケット
プレゼント

02 #ホテルメトロポリタン高崎
#レストランブラスリーローリエ
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#レストランブラスリー
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/hotelmetropolitankasaki/>

(右の二次元バー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。