

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品。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。

ロンネフェルト紅茶 joy of tea プレゼント

次回使えるお食事代 10%off 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/hotelmopolitankasaki/ (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。



魚と野菜の煮物
(小鉢付き)

¥2,200(税込)



かま(勘八)の塩焼き
(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

ジョイオブティーはマグカップ専用のティーバッグです。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。個別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/hotelmetropolitankasaki/
(※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。