

～栄養価抜群! & ヘルシー! 上州ジビエのメニューができました～



上州ジビエ群馬県産ニホンジカのミートソーススパゲティ  
¥2,500

群馬県産ニホンジカを使用しオリジナルのトマトソースでじっくり煮込み、シカ肉の旨味が凝縮されたミートソースと温泉玉子を少しずつ絡めながらお召上がりいただくことにより一皿で二つの味をお楽しみいただけます。

ジビエとは…

捕獲した野生鳥獣の食肉のことで、昔からジビエが盛んであったフランスの「gibier」の由来します。

ジビエとしてよく知られているのはシカやイノシシですが、現在群馬県内で食用として販売されているのは「ニホンジカ」のみです。

## ジビエの魅力

### 1 ボディメイクに!

不足しやすいビタミン・ミネラルが多様に含まれています。

### 2 丈夫な体づくりに!

豊富な亜鉛が免疫細胞を活性化する働きがあります。

### 3 疲労回復に!

代謝に関わるビタミンやミネラルが含まれています。

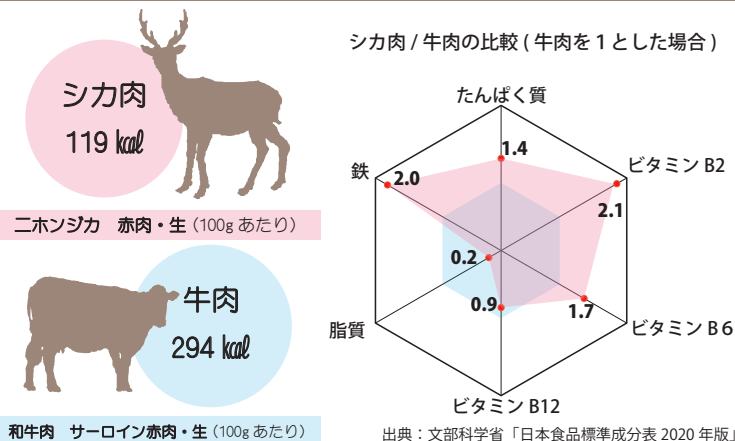
### 4 美肌になれる?

ビタミンEという抗酸化成分が含まれ、脂質の酸化を防ぐ働きがあります。

## シカ肉の特長

- 高タンパク（牛肉の約 1.4 倍）
- 低脂肪（脂質は牛肉の約 1/6 以下）
- ビタミン B2 や鉄分などが豊富（鉄分は牛肉の約 2 倍）

## シカ肉の栄養価比較



上州（群馬県）の味を  
ぜひご賞味ください。



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

10%off 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/hotelmropolitantakasaki/  
(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。

