



上州  
ジビエ

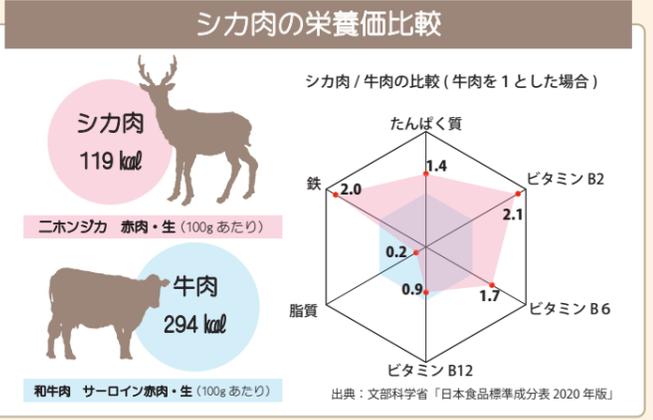
上州ジビエ群馬県産二ホンジカのミートソーススパゲティ ¥2,500  
群馬県産二ホンジカを使用しオリジナルのトマトソースでじっくり煮込み、シカ肉の旨味が凝縮されたミートソースです。温泉玉子を少しずつ絡めながらお召し上がりいただくことにより一皿で二つの味をお楽しみいただけます。  
【小麦・卵・乳】

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）



国産鶏もも肉のソテ モナコ風 ¥2,200  
皮はパリッと、ジューシーに焼き上げ、レモンピールと粒マスタードクリームソース、レモンの果肉でフルーティーで香り豊かに仕上がりました。福島フェアの伊達鶏との食べ比べもオススメ!  
【小麦・乳】



◎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。  
【小麦・卵・乳】



◎えばらハーブ豚未来ロース ソテ ¥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。  
【小麦】



【限定10食】ぐんまちゃんカレー ¥2,500  
髪は舞草、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し上がりください。  
◎群馬県 ぐんまちゃん 00962-01  
【小麦・卵・乳】



海の幸のトマトソース ¥2,600  
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。  
【小麦・えび・乳】



本日のデザート  
福島フェア期間中、限定デザートをご用意しております。  
※食後にご用意いたします。  
※写真はイメージです。



白身魚のソテ 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。  
【小麦・乳】



北海道または青森県産 帆立貝柱と天使の海老のポワレ ¥3,500  
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。天使の海老を丸ごと一尾使用しており贅沢な一皿です。  
【えび・乳・小麦】

◎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)【小麦・乳】
- 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)【小麦】
- ③トマトガーリックソース
- ④ムータルドクリームソース (さっぱり仕上げたクリームソースにマスタードのアクセント)【乳・小麦】

ランチとご一緒に…

- ・生ビール/瓶ビール/グラスワイン(赤/白)/ハイボール …各¥900
- ・カクテル各種 ¥1,000~ ご用意しております。

FOLLOW CAMPAIGN

ホテルメトロポリタン高崎公式

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。

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。

10%off チケットプレゼント

ロンネフェルト紅茶 joy of tea プレゼント

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/ (右の二次元バーコードを読み込んでアクセスいただけます)  
※お会計時にスマートフォン等の操作をされますほかのお客さまにご迷惑となる場合がございますので、指示画面は必ずレジへ必ず前にご用意くださいますようお願いいたします。

※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。  
※アレルギー特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)を表示しております。  
※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。

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

産地と技の饗宴

# ふくしまフェア

2025.04.01～2025.05.31



ホテルメトロポリタン高崎  
伝統のビーフシチュー  
¥4,200  
5等級の福島県産うねめ牛を使用し、提供まで4日間、手間も暇もかけたビーフシチュー。奥深いコク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。  
【小麦・乳】



うねめ牛ローストビーフ  
ジャポネソース レホール添え  
120g ¥5,000  
5等級の福島県産うねめ牛を丁寧にロースト。牛肉の中では脂肪が少なく赤身が柔らかい内もも肉を使用。ジャポネソースにレホールを添えたクラシックな一皿に仕上げました。  
【小麦】



阿武隈川  
メイプルサーモンのソテ  
¥2,800  
ピストゥ(にんにくとバジルのソース)のアロマがメイプルサーモンと相性抜群の一品です。ほどよく脂ののった身と、パリッと焼き上げた皮まで美味しくお召し上がりいただけます。  
【小麦】



1日10食限定!!  
伊達鶏モモ肉のソテ  
モナコ風  
¥2,700  
福島県産の伊達鶏をグランドメニューの国産の鶏もも肉ソテと同じ調理法、ソースで仕上げました。独特の歯ごたえと旨味を存分に感じていただけます。  
【小麦・乳】



◎あだたら豚極ロースソテ  
150g ¥3,200 / 180g ¥3,500  
濃厚な旨味ととろける脂身を一番感じていただける料理法でご用意しました。裏面の4種のソースからお好みのものをお選びください。  
【小麦】



あだたら豚極のラグー  
バスク風  
¥3,000  
パプリカ、トマト、ニンニク、白ワインと共に、口の中でとろけるほど柔らかく煮込みました。ソースはしっかりと香り高い味になっておりパンやライスとともに召し上がってください。  
【小麦・乳】



阿武隈川  
メイプルサーモンクリームスパゲティ  
¥2,500  
メイプルサーモンを贅沢に使用し、春の青菜を添えました。濃厚なクリームソースの中に鷹の爪のアクセントを効かせて飽きの来ない仕上がりになっております。【4/30まで提供予定】  
【小麦・乳】



会津牛乳屋食堂のラーメン  
あだたら豚極チャーシュー添え  
¥2,500  
牛乳と味噌のまろやかでコクのあるスープは、メにご飯を入れてリゾットにするのもオススメ。ホテルメイドの大判でとろけるチャーシューはインパクト抜群です。  
【小麦・乳】



利き酒セット  
¥1,000  
※メインメニューに追加でご注文いただけます。  
【洋のセット】  
・阿武隈川メイプルサーモンのマリネ  
・青菜と三五八漬のマリネ  
・メヒカリのエスカパーシェ  
※詳細はスタッフまでお声掛けください。  
【小麦】



### あだたら豚極

福島県にある安達太良山麓で、環境・飼料・育て方にこだわった新しい交配の三元豚です。ハンガリーの国宝に指定された世界で唯一の食べられる国宝『マンガリツア豚』を交配させた新しい銘柄豚です。霜降り率が高く赤身は濃厚で融点が低くとろける脂身が特徴です。



### 阿武隈川メイプルサーモン

㈱林養魚場がカナダのB.C.州カムループス地方原産のニジマスを、自社の養殖施設において孵化、そして育成したのがはじまりで、その後品種の改良と養殖方法や餌の追求などによって作り出した純国産の大型のトラウトです。自然に近い条件下で生育する事で、さらに脂がのり、輸入物のサーモンより身がしまった、臭みもほとんどない味わいです。



### 伊達鶏

若鶏と地鶏の中間の特徴を持ち、やわらかくて独特のシャキシャキとした歯ごたえに、ジューシーで味と旨みが濃い伊達鶏はまさに、地鶏と若鶏の「いいとこどり」。味の良いフランスの鶏肉を原種鶏として掛け合わせ、両親ともに赤鶏という希少な赤系の銘柄鶏です。



### うねめ牛

福島県郡山市で育つ雌牛の黒毛和種で約24カ月以上肥育し、肉質等級が「A4」以上。安積野の地に語り継がれる乗女伝説にちなんで名付けられた「うねめ牛」。その肉質は、霜降りがしっかりと入っただけでなく、脂身のくどさがなく、軽やかでまろやかな口あたりが特徴です。



旅する気分で地域の食材を味わおう

産地と技の饗宴

# ふくしまフェア

2025.04.01~2025.05.31



阿武隈川メイプルサーモン御膳 ¥2,800(税込)

福島県の阿武隈川メイプルサーモンを贅沢に三種の調理法(生・焼き物・煮物)でお召し上がりいただけます。  
【小麦・乳】

- 〜御献立〜
- 一、【右】吉野煮  
(大根おろし木の子あん)  
赤パプリカ 茄子 里芋 蒟
  - 二、【中】握り寿司と刺身  
笹胡瓜 竹の子 含ませ ガリ
  - 三、【左】柚庵焼き  
舞茸 天婦羅 鶏八幡巻  
穂の目 天婦羅 新生姜
  - 沢煮 椀  
福島県産あだたら豚極の  
細引き葛打ち入り
  - デザート  
抹茶プリン 黒蜜クリーム



## 「福島県の郷土料理と地酒セット」

¥1,000

福島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。

〜お好みのセットをお選びください〜

### 【和のセット】

阿武隈川メイプルサーモンと三五八漬けの和え物  
あだたら豚極のポン酢ジュレ掛け  
さんまポーポー焼き

or

### 【洋のセット】

阿武隈川メイプルサーモンのマリネ  
青菜と三五八漬けのマリネ  
メヒカリのエスカパーシェ



【小麦】



【小麦】

〜お好みのお酒をお選びください〜

### 【純米吟醸 千駒(せんこま)〜蘇芳(すおう)〜】

地元産の酒米を100%使用した白河生まれのお酒。  
上品な香りがひろがり、米本来の豊かな風味が味わえます。  
精米歩合…50% アルコール分…15度

or

### 【特別純米 千駒(せんこま)〜麴塵(きくじん)〜】

昔ながらに手造りで丁寧に醸した、穏やかな香りと  
ふくらみのある味わいが魅力の清酒です。  
精米歩合…60% アルコール分…16度

#### 【お召し上がり方】

冷◎ 常温◎ ぬる燗△ 熱燗×

#### 【お召し上がり方】

冷○ 常温◎ ぬる燗○ 熱燗△

※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。

Brasserie  
**Laurier** ブラッスリーローリエ