

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】



上州ジビエ群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮込み リヨン風 ¥3,000

芳醇な香りと奥深い味わいが特長で、リヨン風のやさしい酸味がジビエ特有の風味と絶妙に調和します。地元食材の魅力を最大限に引き出した一皿として、上州ジビエの新たな味覚体験を是非お楽しみください。

【小麦・乳】

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。

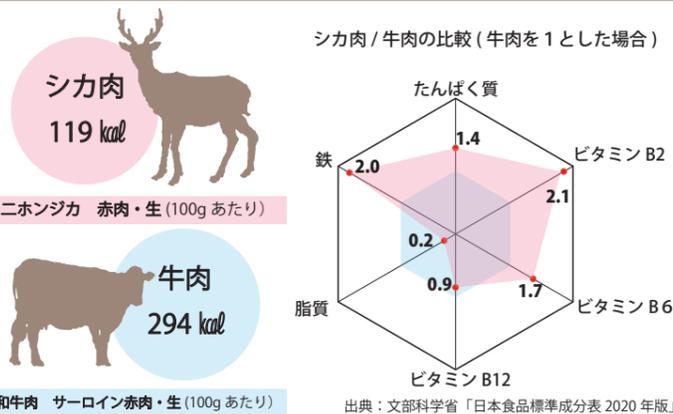
### ジビエの魅力

- 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。



～メインディッシュが選べる～

# ランチビュッフェ



オードブル・スープ  
サラダ・ソフトドリンク

### 【メインディッシュ】

お好きなメインメニューをお選びください。  
※メインディッシュにより料金が変わります。



プチデザート

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



白身魚のソテ  
アンショアソース

¥2,300

ふっくらと焼き上げた本日の白身魚に、ケッパーの酸味をほんのりきかせたソースは、パンにつけてもおいしくお召し上がりいただけます。白ワインとのペアリングもオススメです。

【小麦・乳】



白寿真鯛のポワレ 天使の海老添え  
地中海ソース

¥3,000

白寿真鯛(=白ゴマを用いた独自の飼料により育てられた愛媛県産のブランド真鯛)と天使の海老をトマトとオリーブの風味豊かなソースでお召し上がりください。

【えび・小麦・乳】



帆立貝柱と天使の海老  
白寿真鯛のグイヤベース仕立て

¥3,600

肉厚な帆立貝柱と天使の海老、白寿真鯛の旨味がスープの中に溶け込み、ひと口目から口の中に広がります。ご飯を入れてリゾート風アレンジもお試しいください。

【えび・乳・小麦】

### 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

次回使えるお茶代 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 #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

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~



◎上州牛ロースステーキ(150g)

¥5,000

群馬県の中で育まれたブランド牛で、赤身と脂肪のバランスが良くさっぱりした中に旨味が凝縮されている上州牛を、低温調理で柔らかく焼き上げました。シンプルにお肉の旨味を活かしたステーキでご提供しておりますので、お客様の今日の気分に合わせてお好みのソースをお選びください。

【小麦】



時季の野菜とベーコンのスパゲティ

¥2,300

旬のお野菜と程よい塩味のベーコンをシンプルなパスタでお召上がりいただけます。シンプルな味付けだからこそホテルメイドの味をご堪能下さい。

【小麦・乳・卵】



ペスカトーラスパゲティ

¥2,800

海老・姫帆立・ムール貝・アサリなどたっぷりの魚介の出汁も溶け込んだ濃厚なトマトソースにスパゲティでは珍しい豆板醤をアクセントに加えました。

【小麦・えび】



【限定10食】ぐんまちゃんカレー

¥2,600

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ゃくにゃ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 【小麦・卵・乳】  
00962-01



◎えばらハーブ豚未来ロース ソテ

150g ¥2,800 / 180g ¥3,100

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】



◎上州牛とハーブ豚のハンバーグ

¥3,100

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】



ホテルメトロポリタン高崎伝統の上州牛ビーフシチュー

¥4,200

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。

【小麦・乳】

~Drink menu~

- ・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~

その他、ドリンクメニューのご用意もございます。スタッフまでお声がけください。

※ソフトドリンクはビュッフェコーナーにご用意がございます。セルフサービスをご利用いただけます。



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。

◎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  
(きのここんにゃ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ムータルドクレームソース【乳・小麦】

※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。



