

旅する気分で地域の食材を味わおう。

Ishikawa Fair

石川フェア

2025年

10月15日 ▶ 12月14日

シェフが現地に赴き厳選した食材を使用し洋和それぞれ豊富なラインナップのメインメニューをご用意いたします。



【©2013石川県 ひゃくまんさん#1163】



金沢名物 ハントンライス

【卵・乳・小麦】

¥2,300(税込)

石川県金沢市発祥の「ハントンライス」。ケチャップとバターで炒めたライスの上に半熟卵、そしてインパクト大な白身魚のフライ。更にケチャップとタルタルソースで豪快に仕上げました。



能登豚のピカタ グラナチーズのアロマ トマトフォンデュ

【小麦・乳・卵】

¥2,800(税込)

県内産飼料米や能登の天然水を使用し、厳格な衛生管理のもとで生産されるブランド豚「能登豚」に、グラナチーズをたっぷりを使用したアパレイユで焼き上げ、コンビネーション抜群のトマトフォンデュを添えてご提供いたします。



◎能登豚と加賀れんこんのグリル

【小麦】

¥2,800(税込)

石川県産ブランド豚「能登豚」と加賀野菜のひとつ、肉厚で粘り強くもっちりとした食感が特徴の「加賀れんこん」をシンプルに食材の良さを引き出すグリルでご提供いたします。



石川県産スルメイカのファルシー クリュスタッセソース

【小麦・乳・えび】

¥2,800(税込)

石川県産のイカの身に、イカのすり身、足、鮮やかな野菜をぎっしりと詰め、ふっくらと火入れました。魚介の風味豊かな出汁を使用したソース、トマトリゾットと絡めてお召し上がりください。

Follow us

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 飲食店 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。



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)



デザート



～石川フェア期間限定デザート～ 五郎島金時のモンブラン

食後にご用意いたします。

【小麦・乳・卵】

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～



石川県産本日入荷お魚の 素材に合った調理法で

【小麦・乳】

¥3,100(税込)

石川県から仕入れた新鮮なお魚を火入れ、ソースにこだわりご提供いたします。
※本日の内容はスタッフまでお問い合わせください。



石川県産いかと野菜のスパゲティー いしるのアロマ

【小麦・乳】

¥2,600(税込)

石川県産のスルメイカ(またはアオリイカ)と野菜を、魚介の旨味が凝縮された「いしる」を隠し味に使用したクリームスパゲッティー。濃厚なソースにほのかにカイエンペッパーのスパイスも効かせました。



食べて応援! 能登半島地震・奥能登豪雨 復興支援

本フェアの売上の一部は、能登半島地震の復興支援として寄付させていただきます。ランチタイムにデザートをアップグレード(+100円)いただくことで皆様の温かいご支援に繋がります。

この機会にぜひ、プラスリー「ローリエ」で石川の美味をご堪能いただき、復興へのエールを共に送っていただけますと幸いです。



アップグレードメニュー 「五郎島金時アイス」

「石川の郷土料理と地酒セット」

メインメニューの他に石川の地酒と郷土料理のおつまみをお楽しみいただける追加メニューです。

石川の郷土料理と地酒セット…1,000 円 (消費税込)

※「和のセット」or「洋のセット」よりお選びください。

・和のセット

【遊穂 生配純米百万石乃白】

蔵元:御祖(みおや)酒造株式会社(石川県羽咋市) 能登半島の中程、UFOの町石川県羽咋市で醸しています。酒米名「百万石乃白」の公式品種名「石川酒68号」から、精米は68%にし、酵母には金沢酵母を使用。生配造り由来のしっかりとした酸とほのかな甘味がありながらすっきりとした味わいです。ラベルは、地元「千里浜」の力強くも優しい波、その浜辺で仲間とはぐれた小白鳥が、邑知渦へ帰っていく様子を表現しています。

【郷土料理】

- ・炙りこんかいわし
- ・ポテトサラダ和え
- ・山うど粕漬
- ・赤巻かまぼこ
- ・五郎島金時利休揚

・洋のセット

【マスカットベリーA(赤)】

能登ワイン株式会社 ステンレスタンクで貯蔵・熟成させて、マスカットベリーA種の持つピュアで豊かな果実風味を大切に造りました。イチゴキャンディーやラズベリーのような華やかで甘酸っぱい香りが印象的です。タンニン(渋味)は穏やかで口当たり軽やかな味わいは、赤ワインに不慣れな方にも飲みやすいと人気があります。

【郷土料理】

- ・鳥賊とキュウリのマリネ
- ・いしる風味～
- ・こんかいわしとトマトのカナッペ
- ・山うどの粕漬



※写真はイメージです。※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

※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。セルフサービスでご利用いただけます。
※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。



※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。

Brasserie Laurier プラスリーローリエ

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～

JOSHU GIBIER

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ひと皿で2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ひと皿として、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。

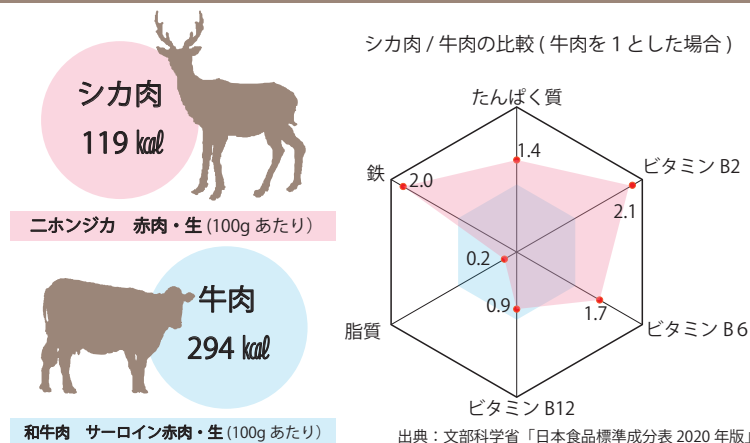
上州(群馬県)の味を
ぜひご賞味ください。



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



若鶏のソテ ポロネーズ風

¥2,300

国産若鶏のモモ肉はバター香るサクサクのパン粉をたっぷりと纏いました。パンや白ワインとお楽しみいただくのもおススメです。

【小麦・乳】



◎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】



◎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】



ホテルメトロポリタン高崎伝統の和牛のシチュー

¥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ミツキのホテルレストランらしい一品。

【小麦・乳】



白身魚のソテ
コルシカ風

¥2,300

ふっくらと焼き上げた本日の白身魚に、トマト・オリーブ・ケッパーでシンプルながら、香り高くお魚料理との相性抜群なソースでお召し上がりください。※ソースにはちみつを使用しています。

【小麦】



本日入荷のお魚と帆立貝柱
天使の海老 マルセイユ風

¥3,700

お魚と帆立貝柱、海老などの海の幸が盛りだくさんな一皿です。魚介の出汁がしっかり溶け出したスープと共に召し上がりください。

【小麦・卵・乳・えび】



本日入荷の魚介の
ペスカトーラスパゲティ

¥3,000

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・卵・乳・えび】

◎のついたメニューは こちら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イタリアントマトソース
- ④ムータルドクリームソース【乳・小麦】

～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～

※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。
セルフサービスでご利用いただけます。



♪♪♪♪♪
 バックヤングのみのお子様【小学生】 ¥1,500 / 【2歳~小学生未満】 ¥1,000



●和食メニューはホテル宴会場の和食厨房でお作りしております。
宴会の入り込み状況に応じて和食メニューのご提供をお休みさせていただく場合がございます。
和食メニューのご提供休業のご案内は随時ホテルホームページにてお知らせしております。

FOLLOW CAMPAIGN

「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォロー後フォロー画面をお近くのスタッフにお見せください

～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～



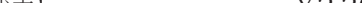
※お蕎麦に変更もできます
※冷たい麺物に変更もできます。

【小麦・えび】 ￥2,300



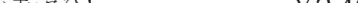
【小麦・えび】¥2,400




【小麦】 ¥2,300

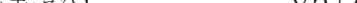


(ご飯の量は200gです)


【小麦・えび】 ￥2,400

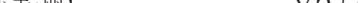


※内容は仕入れ状況により変わります

【小麦・えび】 ￥2,500



(寿司飯の量は200gです)


【小麦・卵】 ￥2,500



※内容は仕入れ状況により変わります
(寿司飯の量は200gです)

【小麦・えび・卵】 ￥2,700



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。

※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

とっております。*Brasserie*
Laurier ブラッスリーローリエ