

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)

¥6,000

群馬県の自然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。



国産鶏モモ肉のソテ
スタンリー風

¥2,300

皮はパリッと、ジューシーに焼き上げ、お肉から出る出汁をベースにしたソースには、ほんのりカレーの風味を効かせ、暑い日にもオススメのソースで仕上げました。

【小麦・乳】



時季の野菜とベーコンの
スパゲティー

¥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し上がりいただけます。シンプルな味付けだからこそその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ー

¥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ーでは珍しい豆板醤をアクセントに加えました。

【小麦・卵・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入りのフレーバー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】 【小麦・卵・乳】

00962-01



◎えべ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「えべらハーブ豚未来」
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ミツキの
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
 - ・カクテル各種
- …各¥900
- …¥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。
セルフサービスでご利用いただけます。



デザート

食後にご用意いたします。
※写真はイメージです。

本日のデザート

※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様につきましては、お断りする場合がございます。

Brasserie
Laurier ブラッスリーローリエ

◎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】

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

12月限定 Christmas menu

食材や味付け、見た目にもクリスマスらしさを取り入れた3品が
限定メニューでランチのメインメニューとしてお選びいただけます。



プーサン(ひな鳥)のロティ ノエル風

¥3,000
【小麦】

プーサン(ひな鳥)は柔らかく繊細な味わいが特徴です。
ドライフルーツとナツツで甘酸っぱくフルーティーに、スペインのクリスマス
を代表するソースで仕上げました。

鴨のコンフィー メープルのアロマ

¥3,500
【小麦】

メープルシュガーを薄く塗った鴨肉は身は柔らかく皮はパリッと焼きあげ
甘い香りを纏わせました。
フランボワーズの風味がしっかりと感じられるクリスマスらしいソースで
お召し上がりください。ヨーロッパの冬の定番料理です。



上州牛のカツレツ ノエル風

¥4,000
【小麦・乳・卵】

衣に使用するパン粉には新鮮なパセリをたっぷりと混ぜ込み、ほのかに
グラナチーズの風味も感じられる仕上がりに。
クリスマスらしく緑に発色したカツレツと鮮やかな赤色のトマトソースを
合わせて見た目もクリスマスになりました。

Brasserie
Laurier ブラッスリーローリエ



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～



●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。

宴会へ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

01 ホテルメトロポリタン高峰 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パックです。無味無臭のフィルターに入ってい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。



「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



02

#ホテルメトロポリタン高崎
#レストランプ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



Instagram



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)

