





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醬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 【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

・・・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。  
セルフサービスで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】

※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

## 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ッ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。

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



[illegible]

●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

## Instagram

「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