

～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

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
 ¥2,800

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
 ¥3,500

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。

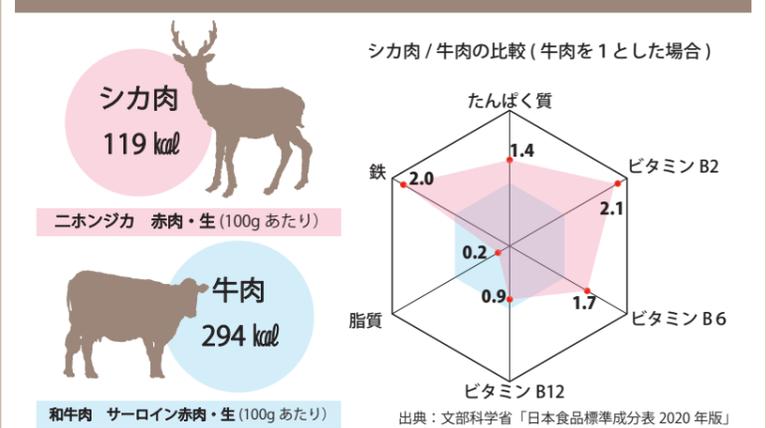
ジビエの魅力

- 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。

シカ肉の特徴

- 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。



**リニューアルオープン
 記念フェア**

2026. 03. 07(sat) ~ 2026. 03. 31(tue)

＜リニューアル記念特典＞

メインメニューをご注文のお客さまへ通常価格のまま、下記のスペシャルメニューを追加料金なしでご提供いたします。
ホテル特製ローストビーフ カットサービス (お一人様一皿)
 低温でじっくりと焼き上げ、肉の旨味を凝縮させたローストビーフを、シェフが店内でカットサービスしてご提供いたします。

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

今回使えるお食事代 **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。

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)

ホテルメトロポリタン高崎公式



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見せください。

