



上州
ジビエ

上州ジビエ群馬県産二ホンジカのミートソーススパゲティ ¥2,800
群馬県産二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です。温泉玉子を少しづ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二ホンジカの赤ワイン煮込み リヨン風 ¥3,600
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

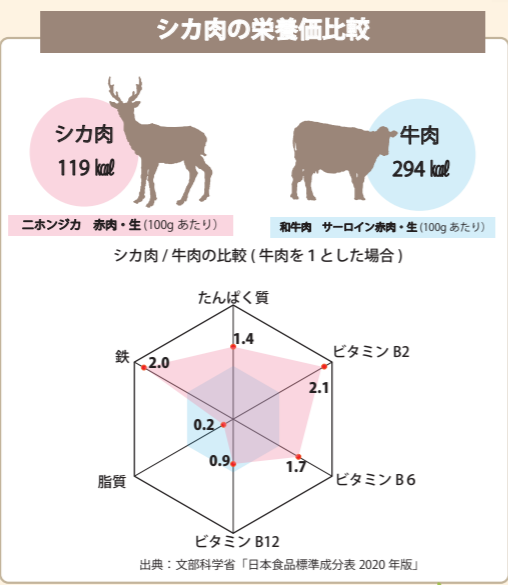
- 高タンパク (牛肉の約 1.4 倍)
- 低脂肪 (脂質は牛肉の約 1/6 以下)
- ビタミン B2 や鉄分などが豊富 (鉄分は牛肉の約 2 倍)



真鯛のポワレ
アサリ入りブルブランソース 桜のアロマ ¥2,800
愛媛県のブランド真鯛である白寿鯛に合わせるブルブランソースには春らしく桜の香りをまとうせ、春に旬を迎えるふっくらとしたあさりを使用してあります。【小麦・乳】



マーレトマトスパゲティ ¥2,700
程よい酸味と自然の甘さが楽しめる手作りのトマトソースにエビ、ホタテ、ムール貝など魚介のうま味も合わさった贅沢な一皿。ローリエでも根強い人気のパスタメニュー。【小麦・乳・海老】



上州牛と高崎産えばらハーブ豚未来のハンバーグステーキ ¥3,300
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】

- #### ハンバーグステーキは下記より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 (きのことこんにや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 (さっぱり仕上げたクリームソースにマスタードのアクセント)【乳・小麦】
 - ⑤ジャポネソース【小麦】

デザート

～ふくしまフェア 期間限定で特別メニューをご用意しております～



スタンダード
本日のデザート
べこの乳バニラアイス添え
福島県産の甘味とコクが特徴なべこの乳でつくられたバニラアイスを本日のデザートに添えてご提供いたします。
※追加料金なしのスタンダードメニューです。
【小麦・乳・卵】



+¥400で
グレードアップ
べこの乳発 会津の雪とグラノーラ三種のはちみつ
べこの乳発会津の雪は搾りたての会津産の生乳をさらにもうひと搾り、低温濃縮製法による濃厚なヨーグルトデザートです。会津を主とした国産のはちみつ三種と共にご提供いたします。
【小麦・乳・卵】



+¥500で
グレードアップ
ホテル特製バスク風チーズケーキ
べこの乳バニラアイスとフルーツ
特製バスク風チーズケーキには会津目黒麴店の生塩麹を使用し、洋風デザートの中に和の要素を組み込み、深みのあるほのかな塩味を効かせました。
【小麦・乳・卵】

会津中央乳業べこの乳

ロゴの女の子「あの子」は、創業者が亡き愛娘への想いと、世界中の子どもの健康を願って描いたものです。「どの子も自分の子のように大切にしたい」という想いから、あえて名前はありません。

※和食のメインメニューをご注文のお客さまは、和テイストのデザートをご提供しております。



「福島県の郷土料理と地酒セット」

福島県の食材と郷土料理、地酒が気軽に楽しめるセットをランチタイムに提供いたします。メインメニューにプラスしてご注文ください。



【洋のセット】
会津桜肉 タルターレ カナッペ仕立て
あだたら豚極のリエット カナッペ
会津ピーナッツ
焼き酒かす

【和のセット】
阿武隈川メイプルサーモンと三五八漬けの和え物
あだたら豚極のポン酢ジュレ掛け
さんまポーポー焼き

- 【左】会津中將 純米酒 / 鶴乃江酒造株式会社 ¥1,200
— 会津中將のスタンダードの味。濃厚な中にもすっきりとした味わいで食中酒におすすめ。
- 【中】会津娘 純米酒 / 株式会社高橋庄作酒造店 ¥1,200
— 自社栽培の米と会津の清らかな水を使い自然な酸と米の旨味が調和した余韻の長いお酒。
- 【右】末廣生酒 / 末廣酒造株式会社 ¥1,600
— フルーティーな吟醸香と爽やかな味わい。地元会津で親しまれている清く澄みわたるお酒。

※詳細はスタッフまでお声がけください。

日本酒のみのご提供もしております。ぜひこの機会に福島県の地酒をお楽しみください。

FOLLOW CAMPAIGN

ホテルメトロポリタン高崎公式

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。
次回使えるお茶袋 10%off
マグカップ プレゼント
ロンネフェルト紅茶 joy of tea プレゼント

02 #ホテルメトロポリタン高崎 #レストランブ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 #レストランブラッ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)
※お会計時にスマートフォン等の操作をされますとほかのお客さまにご迷惑となる場合がございますので、表示画面は必ずレジへ送る前にご利用ください。よろしくお願いいたします。

※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。

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～

旅する気分で地域の食材を味わおう

産地と技の饗宴

ふくしまフェア

2026.04.01～2026.05.31



阿武隈川メイプルサーモン御膳

¥3,200(税込)

福島が誇る極上のブランド魚『阿武隈川メイプルサーモン』を贅沢に。臭みがなく、とろけるような脂の質はまさに唯一無二。素材本来の味を楽しむ『刺身』、香ばしい『焼き』、旨味が染み出す『煮物』、三つの異なる美味しさでお届けします。

【小麦・乳】



※ソースカツ丼のソースは別添えにてご提供いたします。
お好みで量を調整してお召し上がりください。
写真はイメージ写真としてソースを掛けております。

あだたら豚極会津ソースカツ丼と桜枝岐そばセット(ご飯の量は150gです) ¥2,800(税込)

会津牛乳屋食堂のタレカツ丼のタレをオリジナルソースとブレンドし、ご飯にはほんのり生姜を混ぜ込みました。爽やかさがコク深いソースと相性抜群にマッチします。
福島県産の桜枝岐そばは和出汁香る優しい味わいでほっこりと温かいお蕎麦でご提供いたします。

【小麦・卵・そば・乳】

- 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。