

～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】  
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



阿武隈川メイプルサーモンムニエル  
会津玄米麴味噌 ナッツのソース

¥2,500

福島県産メイプルサーモンの旨味を、目黒麴店会津玄米麴味噌のkokが引き立てます。醤油の香ばしさを纏ったアーモンドのサクサクとした食感と共に、ぜひご堪能ください。

【小麦・乳】



阿武隈川メイプルサーモンの  
ポピエット 帆立のムース  
ヴァンプランソース

¥3,200

なめらかな帆立ムースとシャンピニオンをメイプルサーモンで巻いた贅沢な一品。芳醇なキノコ香るまろやかなヴァンプランソースを合わせた、華やかな仕立てです。

【小麦・乳・卵】



常磐もの旬のお魚料理

※本日のメニュー内容はスタッフがご案内します。

¥3,000

福島県から茨城県沖の「潮目の海」で水揚げされる脂の乗りが抜群な魚介ブランド『常磐もの』をその日の仕入れ状況に応じて、一番美味しく召し上がっていただける調理法にてご提供いたします。

【小麦・乳】



福島県産あだたら豚極のグリル  
目黒麴店田舎味噌の甘辛ソース

150g ¥3,200 / 180g ¥3,500

あだたら豚極のロース肉を香ばしくグリル。目黒麴店の田舎味噌と、韓国の辛味調味料「タデギ」を合わせた特製甘辛ソースは、豚の旨味を引き立てご飯とも相性抜群です。

【小麦・乳】



福島牛(和牛)ミニッツステーキ  
レホールヴェールソース  
会津玄米麴味噌のアクセント

¥6,000

福島県内で肥育・生産された黒毛和牛で、等級4等級以上のものが銘柄「福島牛」。会津玄米麴味噌を使用したソースとの相性も抜群です。

【小麦】



阿武隈川  
メイプルサーモンとアスパラの  
アーリオ エ オーリオ

¥2,500

メイプルサーモンと会津産アスパラの素材の甘みと、アンチョビの塩気が絶妙にマッチ。ニンニクと鷹の爪が香るオリーブオイルが、スパゲティーにしっかりと絡み合います。

【小麦・乳】



会津地鶏煮込み  
チリンドロン

¥2,500

会津地鶏の手羽元を使用し、オリーブやパプリカ、チョリゾの旨味が溶け込んだトマトソースをたっぷり。アンチョビの塩気が食欲を刺激する、奥深い味わいです。

【小麦・乳】



会津地鶏のヴァロティヌ  
シュプレームソース

¥2,800

会津地鶏に挽肉や蓮根、椎茸を詰め込んで旨味を凝縮。地鶏の出汁が溶け込んだ、なめらかで濃厚な特製シュプレームソースと共にぜひご堪能ください。

【小麦・乳】



福島県産あだたら豚極のラゲール  
アルザス風

¥3,000

福島県産あだたら豚極のバラ肉をロール状にし、チャーシューを作るように煮込みました。アンチョビ、シュクルート、粒マスタードの刺激が重なり、心とお腹を満たします。

【小麦・乳】



会津牛乳屋食堂のラーメン  
あだたら豚極チャーシュー添え

¥2,500

会津牛乳屋食堂で提供している醤油ラーメンのタレにローリエ独自の出汁を加えたオリジナル醤油スープです。ホテルメイドの大判でとろけるチャーシューはインパクト抜群です。

【小麦】

牛乳屋食堂



会津牛乳屋食堂のラーメン  
あだたら豚極チャーシュー添え

¥2,500

会津牛乳屋食堂で提供している醤油ラーメンのタレにローリエ独自の出汁を加えたオリジナル醤油スープです。ホテルメイドの大判でとろけるチャーシューはインパクト抜群です。

【小麦】

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

2026.04.01～2025.05.31



※こちらのメニューは5月7日以降、ご提供のメニューです。

## ～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ざいます。セルフサービスでご利用いただけます。

●ふくしまフェア期間中は限定で福島の地酒を三種をご用意しております。

- ・会津中将 純米酒
  - ・会津娘 純米酒
  - ・末廣生酒
- ・・・各1合 ¥600  
・・・1合 ¥1,000

※裏面の「福島県の郷土料理と地酒セット」の欄にお酒の説明をお出ししております。





**上州ジビエ**

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】

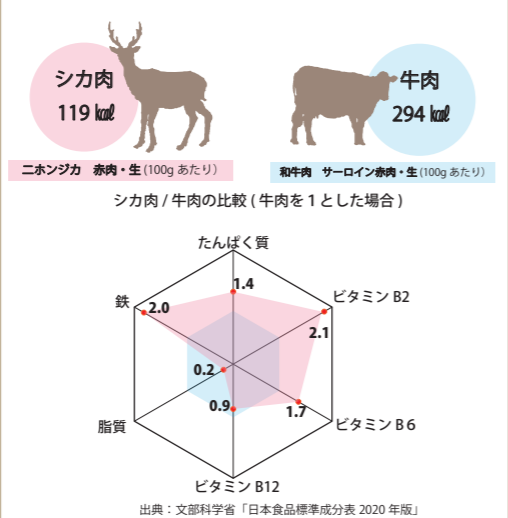


上州ジビエ群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮込み リヨン風 ¥3,600  
芳醇な香りと奥深い味わいが特長で、リヨン風のやさしい酸味がジビエ特有の風味と絶妙に調和します。地元食材の魅力を最大限に引き出した一皿として、上州ジビエの新たな味覚体験を是非お楽しみください。【小麦・乳】

**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。

**シカ肉の栄養価比較**



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】

**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)



真鯛のソテ オリーブ、ドライトマト 地中海ソース ¥2,800  
愛媛県のブランド真鯛「白寿鯛」をふっくらとソテ。オリーブの風味とドライトマトの凝縮された旨味が溶け込む特製地中海ソースが、お魚の美味しさを鮮やかに彩ります。【小麦・乳】



ペスカトーラスパゲティ ¥3,000  
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】

**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】会津中将 純米酒 / 鶴乃江酒造株式会社 ¥1,200  
— 会津中将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**

01 ホテルメトロポリタン高崎公式インスタグラムをフォローするだけ  
ジョイオプティ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 チケットプレゼント  
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。」  
Follow us Instagram ホテルメトロポリタン高崎公式ページ  
https://www.instagram.com/hotelmropolitantakasaki/ (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るときはお客様の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用意ください。協力をお願いいたします。

※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9品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)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。