

～メインディッシュが選べる～
ランチビュッフェ

群馬県産のお肉を使用したオススメメニュー



◎高崎産えばらハーブ豚未来ロース ソテ

150g ¥3,000 / 180g ¥3,300

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】



◎上州牛ロースグリル

¥6,000

群馬県の自然の中で生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。

【小麦】

こちらの3品のお料理は
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ムータルドクリームソース【乳・小麦】
- ⑤ジャポネソース【小麦】



～ぐんま地産地消推進店 優良店に認定されました～

ホテルメトロポリタン高崎では以前より、群馬県産の地元食材を積極的に使用したメニューの提供をしてまいりました。この度、その取り組みが認められ、群馬県より、「ぐんま地産地消推進店」の最高ランクである「優良店」に認定されました。日頃よりご愛顧いただいている皆さまに心より感謝申し上げます。今後も、地元・群馬の素晴らしい食材の魅力を、シェフの技が光る料理を通じて皆さまにお届けしてまいります。どうぞ心ゆくまでご堪能ください。

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 ¥3,600

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。

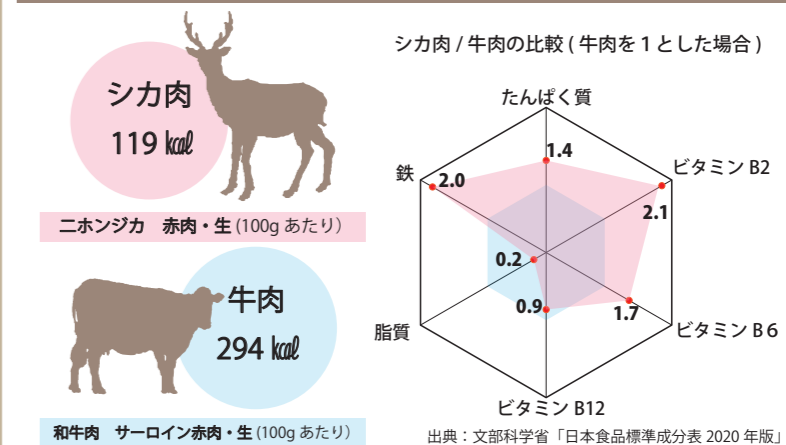
ジビエの魅力

- 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。



～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



国産鶏モモ肉のソテ
 カチャトラ風

¥2,500

イタリアの家庭料理でトマトをベースに煮込む「猟師風」の意味を持つカチャトラ。今回は煮込まずにソテしてご提供。お肉の旨味とソースのコンビネーションをお楽しみください。

【小麦】



高崎産えばらハーブ豚未来ロースの
 カツレツ 温玉添え

¥3,300

お肉の歯ごたえもしっかりと感じられるようにあえて細かい衣を使用。温泉玉子とラタトゥイユを添えて、それぞれの美味しさが混ざりあうハーモニーをご堪能ください。

【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

¥4,500

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マツキのホテルレストランらしい一品。

【小麦・乳】



白身魚のソテ
 モナコ風

¥2,500

春の爽やかな空気とレストランの新しいコンセプトでもある「地中海沿岸」を感じられるレモンをあしらったヴァンプソースとのコントラストが映える見た目も美しい一皿です。

【小麦・乳】



メカジキとイダコのポワレ
 コルシカソース

¥3,300

メカジキと相性抜群のトマト・オリーブなどを使用したコルシカソースと、歯ごたえも楽しいイダコを添え、あっさりしたメカジキを使用しているながら、満足感のある一皿です。

【小麦】



ホタテと有頭海老、白寿真鯛の
 アクアパッツァ仕立て

¥3,800

海の幸をふんだんに使用し、魚介の汁が黄金色に輝くスープ仕立て。濃厚な旨みの相乗効果と、食をそる彩りの美しい一皿。最後の一滴までお召し上がりいただきたいメニューです。

【小麦・えび】



シラスと夏野菜の
 ペペロンチーノ

¥2,500

たっぷりのシラスと、美味しい旬の野菜を合わせたペペロンチーノ。シラスの程よい塩味が、旬の野菜の甘みを鮮やかに引き立てる一皿です。

【小麦・えび・かに】

※「えび・かに」は原材料として使用しておりませんが、しらすの採取漁法により稀に混入する場合がございます。



パエリア
 バレンシア風

¥2,800

海老や、貝類に色とりどりの野菜で一口ひとくち違った味わいをお楽しみいただけます。また、添えられたオレンジを絞れば魚介の濃厚なコクに爽やかな香りが広がります。

【小麦・えび】



【限定10食】ぐんまちゃんカレー

¥2,800

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や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 00962-01 【小麦・卵・乳】

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

ジョイオプティはマグカップ専用のティーバックです。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

次回使える
 10%off
 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

～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ざいます。セルフサービスをご利用いただけます。



※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。

Brasserie
Laurier プラスリーローリエ

