

～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



新潟県産鱈のプロヴァンス風
ラタトゥイユソース

¥2,800

新潟県産のふっくらした鱈に、夏野菜を贅沢に
使用したラタトゥイユをたっぷりと添えました。
鱈の旨味とハーブ香るラタトゥイユは暑い季節
にもぴったりな組み合わせです。

【小麦・乳】



新潟県産スズキのボワレ
ラヴィゴットソース

¥3,500

皮目はパリッと香ばしく、身はしっとり柔らか
に蒸し焼きしました。ハーブや野菜を合わせ
た、爽やかな酸味の特製ラヴィゴットソースが
スズキの淡白な旨味を引き立てます。

【小麦・乳】



新潟県産のどぐろのグリル
アグリユームアロマ (1日限定10食)

¥8,000

「白身のトロ」と称される新潟県産のどぐろを、
皮目は香ばしく、身はふっくらとジューシーに
焼き上げました。口の中でじゅわっと広がる極
上の脂と旨味を、素材を活かしたシンプルなグリ
ルで贅沢にご堪能ください。

【小麦・乳】



新潟和牛ミニッツステーキ
ジュドウ プッフ かんずり添え

¥6,500

絶妙な霜降りと、コクがありまろやかな旨味、
脂の風味が豊かな味わいが特徴で新潟県の
豊かな自然の中で育てられた黒毛和牛のうち、
品質規格等級も限定されています。

【小麦・乳】



長岡B級グルメ妻有ポークの洋風カツ丼
ハヤシソースとカレーソース

¥2,800

長岡市のB級グルメとして知られる『洋風カツ
丼』は通常デミグラスやケチャップソースです
が、ホテルらしく今回はハヤシソースとオリジ
ナルカレーソースをご用意しました。

【小麦・卵】

～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。



妻有ポーク焼売
トリュフソース

¥2,800

妻有ポークのまろやかであっさりとした脂が
たべた瞬間口の中に広がり、大ぶりでボリュー
ミーな焼売に、トリュフの芳醇な香りが効い
たソースでお召し上がりください。

【小麦】



妻有ポークのピペラード
(バスク風煮込み)

¥3,000

妻有ポークをパプリカやトマトと共に優しく
煮込んだバスク風料理。新潟の辛味調味料
「かんずり」をお好みで溶かせば、ピリッと深
みが増す絶妙な味変を楽しめます。

【小麦・乳】



妻有ポークのソテ
ピカントソース

150g ¥3,200/180g ¥3,500

新潟のブランド豚「妻有ポーク」をジューシー
なソテに。特有の澄んだ脂の甘みに、ピクルス
やハーブを効かせた爽やかな酸味のソースが
さっぱりと調和します。

【小麦・乳】



妻有ポークソースカツパゲティ

¥2,500

新潟のブランド豚「妻有ポーク」のカツを豪快
にのせた、大満足の隠れご当地味! 甘辛い特
製ソースのジューシーなカツとソースがパスタ
に絡みお箸が止まらない旨さです。

【小麦・卵】



妻有ポーク
クリームカチャトラスパゲティ

¥2,700

妻有ポークの旨味を、まろやかでコク深いクリー
ムソースでじっくり煮込んだ「獵師風」パスタ。
麺に絡みつく濃厚なソースと具材の温かみが、
どこかホッとさせる美味しさです。

【小麦・乳】



新潟県産魚介のトマトスパゲティ

¥3,000

新潟の海が育んだ新鮮な魚介の旨味を、濃厚
なトマトソースにぎゅっと凝縮! 海の幸の贅沢な
ダシがパスタに絡みつく、誰もが大好きな王道
の美味しさです。

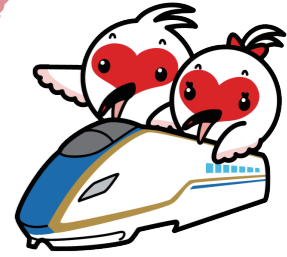
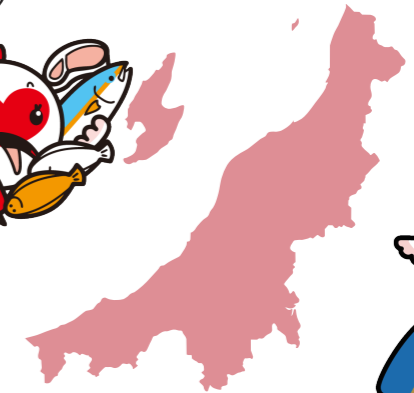
【小麦・乳・海老】

旅する気分で地域の食材を味わおう

産地と技の饗宴

新潟フェア

2026.07.01～2026.08.31





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】

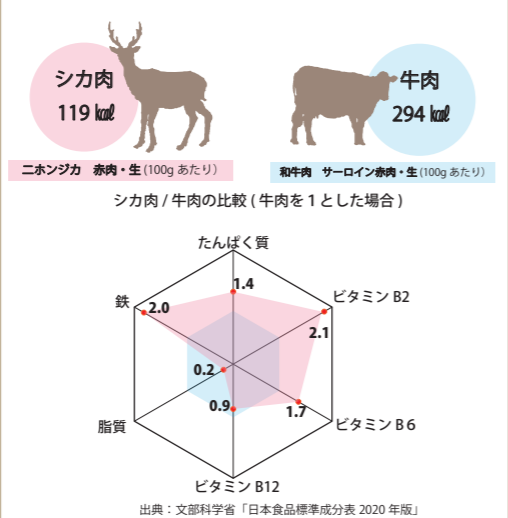


上州ジビエ群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮込み リヨン風 ¥3,600
芳醇な香りと奥深い味わいが特長で、リヨン風のやさしい酸味がジビエ特有の風味と絶妙に調和します。地元食材の魅力を最大限に引き出した一皿として、上州ジビエの新たな味覚体験を是非お楽しみください。【小麦・乳】

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



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)



若鶏のソテ アランディエンヌ (タンドリー風) ¥2,500
スパイスをたっぷり使い夏の暑さを吹き飛ばすガツンとした味付けになっております。※辛味が強めなので、お子さまや辛味の苦手な方はご注意ください。【小麦・乳】



ホテルオリジナルハンバーグステーキ (上州牛と高崎産えびらハーブ豚末) ¥3,400
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】



メカジキのモッツアレラベーコン焼き サクサクアーモンドムニエルソース ¥2,500
メカジキにベーコンとモッツアレラをのせて香ばしく焼き上げました。バター薫るムニエルソースと、サクサク炒めたアーモンドの食感がクセになる美味しさです。【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

～新潟フェア 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 ヴァニラアイス添え フルーツソース
本日のデザートの詳細はスタッフまでお尋ねください。



+¥200でグレードアップ
十日町すこやかファクトリーの 本日のガトーとヴァニラアイス
新潟県十日町すこやかファクトリーのプチガトーを日替わりでご提供いたします。本日のデザートはスタッフまでお尋ねください。



+¥500でグレードアップ
十日町すこやかファクトリーの 米粉ろおるスノーホワイトとフルーツ
スポンジには新潟県十日町市で育てられた「魚沼コシヒカリ」を贅沢に使用した米粉を100%使用。クリームは豆乳のソイクリームを使用し、誰もが楽しめる味わいが特徴です。

十日町すこやかファクトリー
小麦・卵・乳成分不使用の「すこやかシリーズ」デザートはアレルギー対応専用ラインでつくるなど、食物アレルギーをお持ちの方もみんなで一緒に楽しめる、スイーツをケーキ屋さんのケーキに近づけるため改良を重ね製造しています。

※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。



「新潟県の郷土料理と地酒セット」

新潟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】

妻有ポーク ビアソーセージ
新潟県産枝豆の塩揚げ
メギスの唐揚げ

【和のセット】

鮭の焼漬け
いごねりのポン酢ジュレ
十全茄子漬け

- 【左】松乃井酒造場 / 特別純米酒 松乃井 ¥1,200
香りが良くスッキリとした辛口の中に、低温発酵による米本来の旨みが生きた味わい。
 - 【中】八海醸造 / 純米吟醸 八海山 ¥1,500
綺麗ですっきりとした味わいの中にも、ほのかな酸味、味わいの骨格をしっかりと感じる酒です。
 - 【右】吉乃川株式会社 / 極上吉乃川 特別純米 ¥1,300
口当たりはなめらかで、米本来の旨味と香りが際立ち、優しい酸味が生きています。お燗にしても味が冴えます。
- ※詳細はスタッフまでお声がけください。



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。
次回使えるお茶代 10%off
プレゼント
ロン茶フェルト紅茶 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/hotelmetropolitantakasaki/
※お会計時にスマートフォン等の操作をされず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 提示画面は必ずレジへ並ぶ前にご確認くださいませよう協力をお願いします。

※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

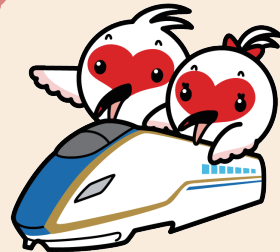
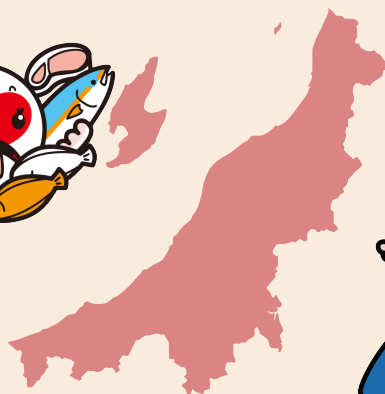
～バイキングのみのお子様【小学生】¥1,500 / 【3歳～小学生未満】¥1,000～

旅する気分で地域の食材を味わおう

産地と技の饗宴

新潟フェア

2026.07.01～2026.08.31



妻有ポーク 南蛮焼き

¥2,800(税込)

新潟県のブランド豚「妻有ポーク」を使用し、生姜と辛味を効かせ、暑い日にもご飯がすすむ味付けにいたしました。彩りも良く、さっぱりと召し上がれる夏野菜の煮びたしと共に召し上がり下さい。

【小麦・卵】

おすすめメニュー



SLうどん(冷) 天婦羅添え

SLの車体をイメージした黒いうどんに、トッピングの蓮根で動輪、メンゲで煙を表現してあります。

【小麦・えび・卵】

¥2,600



和だし香る中華そば(冷)

【小麦・えび・卵・乳】

¥2,500



焼き魚二種と鮭ホホ肉串
(鱸の塩焼き・トラウトサーモンの照焼き)

【小麦・卵】

¥2,700

●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。