

～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

¥3,400

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】



◎上州牛ロースグリル

¥6,000

群馬県の自然の中で育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ムートルドクレームソース【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



シカ肉
119 kcal

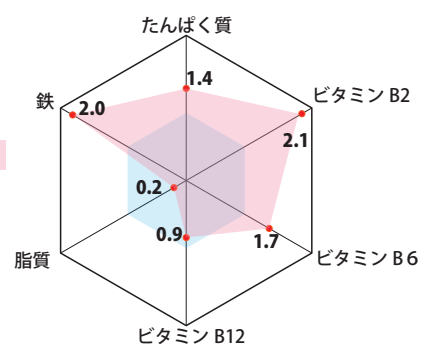
ニホンジカ 赤肉・生(100g あたり)



牛肉
294 kcal

和牛肉 サーロイン赤肉・生(100g あたり)

シカ肉 / 牛肉の比較(牛肉を1とした場合)



出典：文部科学省「日本食品標準成分表 2020 年版」

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



オールドブル・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
マレンゴ風

¥2,500

ナポレオン1世の料理人によって即興でその場にあった食材で作られたと言われている「鶏のマレンゴ風」。オリジナルのトマトソースに温泉玉子を絡めてお召し上がりください。

【小麦・乳・卵】



豚バラ肉のラゲ
ディジョン風

¥3,300

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。ホテルオリジナルのラゲソースにマスタードのアクセントを効かせた一皿です。

【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

ふんわり仕上げた白身魚に上品なヴァンブランソースを合わせました。トマトコンカッセとレモンの爽やかな酸味が心地よく、白ワインやパンとの相性も抜群なさっぱりとした一皿です。

【小麦・乳】



群馬県産ギンヒカリの
ポビエット

¥3,300

なめらかな帆立ムースとシャンピニオンを群馬県産のギンヒカリで巻いた贅沢な一品。ふきのとう味噌と合わせたまろやかなヴァンブランソースで風味豊かに仕立てました。

【小麦・乳・卵】



白寿鯛・帆立の
ブイヤベース

¥3,800

クセのない白寿鯛と帆立貝柱、海老などの海の幸が盛りだくさんな一皿です。魚介の出汁がしっかり溶け出したスープと共にお召し上がりください。

【小麦・えび・乳・卵】



シラスとキノコの
ペペロンチーノ

¥2,500

ふんだんに使ったシラスの塩気と、旨味豊かなキノコの風味が広がる一品。オリーブオイルに溶け込んだニンニクと唐辛子の香ばしい辛みが食欲をそそる、贅沢なペペロンチーノです。

【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。



ベーコン香る
フォレストイエール

¥2,700

「木こり風」を意味するフォレストイエール。香ばしく炒めたベーコンとたっぷりのきのこを使い、まろやかなクリームソースで仕上げました。素材の旨味と豊かな香りが広がる濃厚な一品です。

【小麦・乳】



【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

ジョイオブティー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
クーポン
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送りのスタッフにお見せください。

～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。
セルフサービスで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 プラッスリーローリエ

～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～



【小麦・えび・卵】 ￥2,600(税込)



【小麦・卵】 ￥2,700

- 「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近くのスタッフにお見せください。

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～



温うどん天婦羅添え

※お蕎麦に変更もできます
※冷たい麺物に変更もできます。

◆◆◆◆◆
【小麦・えび】 ¥2,500



天婦羅盛り合わせ

◆◆◆◆◆
【小麦・えび】 ¥2,600



魚と野菜の煮物

◆◆◆◆◆
【小麦】 ¥2,500



天重

(ご飯の量は200gです)

◆◆◆◆◆
【小麦・えび】 ¥2,600



お刺身5点盛り

※内容は仕入れ状況により変わります

◆◆◆◆◆
【小麦・えび】 ¥2,800



群馬県産豚のカツ重

(ご飯の量は200gです)

◆◆◆◆◆
【小麦・卵】 ¥2,700



鉄火丼

(寿司飯の量は200gです)

◆◆◆◆◆
【小麦・卵】 ¥2,700



海鮮丼

※内容は仕入れ状況により変わります
(寿司飯の量は200gです)

◆◆◆◆◆
【小麦・えび・卵】 ¥2,900



デザート

本日のデザート

◆◆◆◆◆
食後にご用意いたします。
※写真はイメージです。

※丼もの、お重もののご飯の量は200gでお作りしておりますが、大盛・小盛をご希望のお客さまはお申し付けください。

※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 ブラッスリーローリエ