

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～

JOSHU GIBIER



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ひと皿で2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ひと皿として、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。

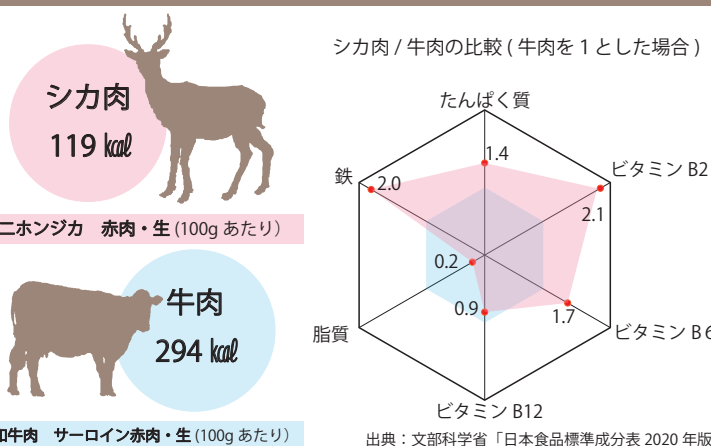
3 疲労回復に！
代謝に関わるビタミンやミネラルが含まれています。

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）

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。



若鶏のソテ シャスールソース

◆◆◆◆◆ ¥2,500
人気のメニューをフォン・ド・ヴォーをベースに、香ばしく炒めたマッシュルームと白ワインの爽やかな酸味を効かせたフランスの伝統的なソースで仕上げました。
◆◆◆◆◆ 【小麦・乳】



◎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】



白身魚のソテ アンショワソース

◆◆◆◆◆ ¥2,500
ふっくらと焼き上げた本日の白身魚に、アンチョビの塩味が効いたクリームソースで仕上げました。パンや白ワインとの相性も抜群です。
◆◆◆◆◆ 【小麦・乳】



◎上州牛とハーブ豚のハンバーグ

◆◆◆◆◆ ¥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】

◎の付いているメニュー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（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】

～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。

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。



ローズフェルト紅茶 joy of tea プレゼント

「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返すのスタッフにお見せください。

今回使えるお食事代 **10%off** チケット 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と#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/> (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

※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。ただし、当該の料理に明示以外の特定原材料が含まれていないことを証明するものではありません。※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

石川・能登復興支援 食べて応援！
— 旅する気分で地域の食材を味わおう —

産地と技の饗宴

2026年
11月1日 ▶ 12月31日

石川・能登フェア

荒波育む外浦と穏やかな内浦の豊かな海がもたらす新鮮な海の幸。さらに、風土が育てた上質な「能登豚」「能登牛」、大地の恵みが詰まった「能登野菜」「加賀野菜」など、石川・能登はまさに食材の宝庫です。
海と大地の恵みが織りなす極上の美味を厳選してお届けする石川・能登フェアをお楽しみください。



【©2013石川県 ひゃくまんさん#1237】





ホテルメトロポリタン高崎風 ハントンライス

◆◆◆◆◆
¥2,600
石川県金沢市のご当地グルメ「ハントンライス」。ケチャップライスの上に半熟卵とオリジナルトマトソース、タルタルソースをたっぷり掛けました。ハントンライスならではの白身魚のトッピングと共に召し上がください。
◆◆◆◆◆
【卵・乳・小麦】



能登豚のピカタ トマトフォンデュ

◆◆◆◆◆
¥2,800
自然豊かな環境と美味しい天然水で育てられたブランド豚「能登豚」はもちもちとした肉質とあっさりとした脂身が特徴です。ピカタにすることにより、能登豚の旨味を閉じ込め、噛んだ瞬間に口の中に広がります。
◆◆◆◆◆
【卵・乳・小麦】



能登小木港 船凍イカのファルシー トマトとバジリコ風味

◆◆◆◆◆
¥2,800
能登のブランド水産物「船凍イカ」のプリっとした歯ごたえと、丁寧に口当たり滑らかに仕上げたすり身を一度に堪能していただける一品です。トマトとバジルの2色のソースで風味も豊かに見た目にも楽しい一皿に仕上がりました。
◆◆◆◆◆
【小麦・卵・乳】



石川県産イカと野菜のスパゲティー いしるのアロマ

◆◆◆◆◆
¥2,700
石川県産のイカと五郎島金時など、フェア期間ならではの食材を贅沢に使用したパスタは能登地方で古くから作られている日本三大魚醤のひとつ「いしる」で深いコクと凝縮された旨味が広がります。
◆◆◆◆◆
【小麦】



石川県産本日魚と天使の海老のソテ フィンゼルブソース

◆◆◆◆◆
¥3,300
石川県より仕入れた時季の魚と濃厚な甘み特徴な天使の海老をお楽しみ下さい。
※本日のお魚はスタッフよりご案内させていただきます。
◆◆◆◆◆
【小麦・乳・えび】



石川県産魚介を使用した ペスカトーラスパゲティー

◆◆◆◆◆
¥3,000
石川県産の海の幸など複数の魚介の旨味が溶け出したトマトソースは贅沢な味わいです。辛口白ワインとのペアリングもおすすめです。
◆◆◆◆◆
【小麦・乳・えび】



石川県産本日魚とホタテのソテ フィンゼルブソース

◆◆◆◆◆
¥3,800
石川県より仕入れた時季の魚とプリっと肉厚なホタテをお楽しみ下さい。
※本日のお魚はスタッフよりご案内させていただきます。
◆◆◆◆◆
【小麦・乳】



◎能登牛のロースト (裏面の5種のソースよりお選びください)

◆◆◆◆◆
¥6,000
能登地方が誇る最高級の黒毛和牛「能登牛」。全体に均一に入ったサシが特徴で、とろけるような柔らかさを味わえます。脂の融点が低く、しつこさのない上品な甘味が味わえます。
◆◆◆◆◆
【小麦】



能登豚のカスラー グリルアルザス風

◆◆◆◆◆
¥3,300
もちもちとした食感が特徴の能登豚にぴったりな「カスラー」はドイツ発祥の伝統的な豚肉の燻製塩漬けです。ザワークラウトを添え、肉質を感じながらもあっさりとお召し上がりいただけます。
◆◆◆◆◆
【小麦】



ミニデザート

◆◆◆◆◆
石川フェア開催の2か月間は石川県産サツマイモ「五郎島金時」を使用したバスクチーズケーキを洋食メニューご注文のお客さまにご用意しております。
◆◆◆◆◆
【卵・小麦・乳】

食べて届ける能登へのエール +100円 デザートプラス

本日のデザートに加えて、石川・加賀伝統野菜「五郎島金時」の濃厚なコク広がる特製ブリュレをお召し上がりいただけます。こちらの**追加料金(100円)は、能登半島地震の復興支援として全額寄付させていただきます。**
石川の恵みを味わいながら、復興支援の輪にご参加いただけますと幸いです。



アップグレードメニュー
「五郎島金時のブリュレ」

【卵・乳】



+¥300でアップグレード

五郎島金時のバスクチーズケーキ バニラアイス、フルーツ添え

◆◆◆◆◆
アップグレードメニューとして、五郎島金時のバスクチーズケーキをよりお楽しみいただけるサイズアップメニューをバニラアイスとフルーツを添えてご用意いたしました。
◆◆◆◆◆
【卵・小麦・乳】



未来につなぐ
「能登の里山里海」
フェア
NOTO SATOYAMA SATOUMI FAIR

抽選で能登の美味しい恵みが当たるプレゼントキャンペーン

開催期間中に対象店舗で対象メニューを注文し応募すると、抽選で能登の逸品をプレゼント！

開催期間 2026年11月1日(日)～2027年2月28日(日)



キャンペーン情報や
ご応募はこちらから

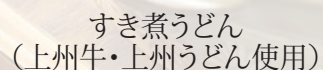
～バイキングのみのお子様【小学生】¥1,500 / 【3歳～小学生未満】¥1,000～

産地と技の饗宴 石川・能登フェア



¥2,600

能登小木港 船凍イカの唐揚げ/加賀れんこんの金平/石川県産本日魚
能登豚のチャーシューなど石川県産食材をトッピングし、魚介と鶏ガラを
合わせたスープに「いしる」の風味を効かせました。



¥3,200

※コシの強い麺を使用しており、ご提供までに
10分少々お時間を頂戴しております。



焼き魚二種と鮪ホホ肉串
(鰯の塩焼き・トラウトサーモンの照焼き)

¥2,650

◆ ◆ ◆ ◆ ◆
¥2.800

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
¥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。

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～



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蓮根で動輪、メレンゲで煙を表現しています。
【小麦・えび・卵】 ¥2,600



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



魚と野菜の煮物
【小麦】 ¥2,500



天婦羅盛り合わせ
【小麦・えび】 ¥2,600



天重
(ご飯の量は150gです)
【小麦・えび】 ¥2,600



群馬県産豚 もつ煮丼(味噌)
(ご飯の量は150gです)
【小麦・卵】 ¥2,600



鉄火丼
(寿司飯の量は150g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150gです)
【小麦・えび・卵】 ¥2,900



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

※丼もの、お重もののご飯の量は150g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。
ただし、当該の料理に明示以外の特定原材料が含まれていないことを証明するものではありません。
※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。