

旅する気分で地域の旬を味わおう！
栃木の食材とシェフの技のコラボレーション

ホテルメトロポリタン

「産地と技の饗宴“栃木フェア”」開催

3月1日(水)～4月30日(日)

ホテルメトロポリタン(豊島区西池袋1-6-1 総支配人 佐藤 進)では、栃木県の食材を使った「産地と技の饗宴“栃木フェア”」をレストラン・ラウンジにて開催いたします。

日光や那須の山々から流れる清らかな水と、作り手の弛まぬ努力で美味しく育った栃木の食材を各シェフが腕によりをかけ繊細な料理へと昇華させて用意いたします。

日本料理「花むさし」 2F

栃木御膳

“プレミアムヤシオマス真薯ゆば包み”に菜の花を添え、風味とコクに富んだ“美しゃも”と夕顔の小鍋、竹の子・蓬麩・タラの芽など春を感じる栃木の旬素材を数々散りばめた目にも華やかなお膳をご堪能ください。

【提供時間】 5:30p.m.～10:00 p.m. (L.O. 9:30 p.m.)

【メニュー】 先付・造り・小鍋・焼物八寸
猪口・揚物・食事・デザート

【価格】 5,500円



日本料理「花むさし 旬香」 2F

栃木フェア 一品料理

“とちぎ和牛”や“ヤシオポーク”など栃木県の銘品食材の旨味を巧みに引き出した、料理長渾身の傑作を栃木の銘酒と共に楽しみください。

【提供時間】 11:30 a.m.～3:00 p.m. (L.O. 2:30 p.m.)

5:30p.m.～10:00 p.m. (L.O. 9:30 p.m.)

【メニュー】 とちぎ和牛 岩塩プレート 5,250円
ヤシオポーク(鉄板・炙り焼き) 1,680円
美しゃものつくね 日光ゆば田楽 1,100円
プレミアムヤシオマス 昆布炙 980円



美しゃものつくね 日光ゆば田楽

オールデイダイニング「クロスダイニング」 1F

グランドディナービュッフェ

栃木県産の鶏肉・豚肉や夕顔・茄子・トマトなどの栃木野菜を和・洋・中さまざまな料理にアレンジしてお送りするディナービュッフェ。

“とちぎ牛サーロインステーキ”など豪華食材を数量限定で振る舞うタイムサービスも必食です。

【提供時間】 平日： 6:00 p.m.~9:00 p.m.

土日祝： 5:00 p.m.~9:30 p.m. (2部制)

【料 金】	平日	土日祝	3/18~4/9
大人	4,100円	4,720円	4,980円
シニア(60才以上)	3,680	4,230	4,480
お子様(小学生)	1,940	2,140	2,450
お子様(4-6才)	900	1,110	1,110



メザニンラウンジ「すずかけ」 M2F

スカイベリーショートケーキ

大粒で糖度と酸味のバランスが絶妙の栃木県産“スカイベリー”を味わう贅沢なショートケーキ。

吹き抜けの開放的なラウンジで素敵なティータイムをお過ごしください。

【提供時間】 10:00 a.m.~8:00 p.m. (L.O. 7:45 p.m.)

【メニュー】 ケーキセット 1,550円

ケーキ単品 930円



※上記税込価格にサービス料(10%)を頂戴いたします。(但しクロスダイニングはサービス料をいただいております)

<本件に関するお問い合わせ>

ホテルメトロポリタン 営業企画グループ：小林・宮本・葛西
03-3980-1111 (代表) 03-3980-7693 (直通) promotion@metropolitan.jp