

新潟県の山海の幸と郷土の味をお届け！
新潟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 “新潟フェア”」開催

9月15日(金)～11月14日(火)

池袋西口徒歩3分の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、2017年9月15日から11月14日まで新潟県の食材を使った「産地と技の饗宴 “新潟フェア”」をレストランにて開催いたします。

今回の特徴は、ご家族のお集いなどシーンに合わせて3つのレストランで新潟の山海の幸を味わえます。また唎酒師が新潟県の銘酒をご用意。料理とのマリアージュをお楽しみ頂けます。店内には伝統工芸品の稲わらで編んだ「猫ちぐら」や、昔は紬の余り糸などで織られていた「枳尾てまり」を展示し新潟の伝統の技術を感じていただけます。

2F 日本料理「花むさし」

新潟御膳

郷土料理「のっぺ」や「妻有ポーク」、「新潟県産サザエ」「温泉ふぐ」など新潟県産の食材をふんだんに使った料理をご用意いたしました。技を駆使したオリジナリティあふれる料理や、郷土料理の優しい味をご堪能ください。

おすすめ

- ・「温泉ふぐの唐揚」…衣の代わりに、新潟県の銘菓“柿の種”を粉砕したものをまぶして揚げた食感も楽しい一品。
- ・郷土料理「のっぺ」…里芋でとろみをつけた郷土料理。今回は花むさし風の「のっぺ」をお楽しみいただけます。
- ・「雪下人参のプリン」…雪下人参は、糖度が普通の人参に比べ2度程高く、人参特有の嫌な癖もありません。人参嫌いのお子様にも喜んで食べていただけるプリンに仕上げました。



【提供時間】 5:30p.m.~10:00p.m.(L.O9:30p.m.)

【メニュー】 先付・造り・煮物・焼物八寸・猪口
・揚物・食事・デザート

【価格】 お一人様 6,050円(税・サ込)

2F 日本料理「花むさし 匂香」

新潟フェア 一品料理 (5種)

柔らかくきめ細やかな肉質の“妻有ポーク”や、脂肪分が少なく鶏臭さがない“越の鶏”は、素材本来の味を生かし炙り焼きと鉄板焼きでご提供いたします。また新潟の銘酒をそろえました。「ふぐ生ハム クリームチーズ味噌漬け 焼きふぐの子まぶし」にはすっきりとした柔らかな口当たりの“金鶴大吟醸”がおすすめ。唎酒師が選ぶ日本酒とのマリアージュもお楽しみください。



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

5:30 p.m.~10:00 p.m. (L.O. 9:30 p.m.)

【メニュー例】 ふぐ生ハム クリームチーズ味噌漬け 焼きふぐの子まぶし 1,430円 (税サ込)
栃尾の油揚げの炙りしらすおろし添え 957円 (税サ込)
新潟炙り焼きコース 6,600円 (税サ込)

1F オールデイダイニング「クロスダイニング」

グランドディナービュッフェ

新潟県産の米や肉、などの新潟食材を和・洋・中さまざまにアレンジしたディナービュッフェです。新潟の新しいお米「新之助」を使用したちらし寿司や、新潟県産サザエのつぼ焼き、新潟県の茸をふんだんに使った牛肉のオイスターソース炒めなど、食材の旨味を巧みに引き出した、料理長渾身の力作をお楽しみください。

※サザエのつぼ焼き (9/15~10/14)

※「新之助」のちらし寿司は 10 月中旬頃からご提供予定です。

【提供時間】 平日：6:00p.m.~9:00p.m.

土日祝：5:00p.m.~9:30p.m.(2部制)

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

※クロスダイニングはサービス料を頂いておりません。

各レストランへのご予約・お問い合わせ 03-3980-1111



<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：大良・宮本・後藤
03-3980-1111 (代表) 03-3980-7693 (直通) promotion@metropolitan.jp