

報道関係各位 ニュースリリース

2018 年 1 月 12 日(金) ホテルメトロポリタン エドモント

旅する気分で地域の旬を味わおう。 会津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 エドモント

産地と技の饗宴「会津フェア」開催

【2018 年 1 月】東京 --- ホテルメトロポリタン エドモント(所在地/千代田区飯田橋、総支配人/山田幸秀)では、2018 年 2 月 1 日 (木)から 3 月 31 日 (土)までの期間、会津の食材を用いた「会津フェア」を直営レストラン・バー(3 店舗)で開催いたします。

会津地方は山々に囲まれ、夏は暑く、冬は雪深い四季折々の風土があります。自然の恵みをたっぷり受けた会津の厳選食材を用い、会津の郷土の知恵から受けるインスピレーションを大切に、各レストランのシェフが腕をふるいます。

また、ホテルロビーには、日本の伝統的工芸品に指定されている「会津漆器」をはじめ、会津の伝統工芸品などを展示し、暮らしのすぐそばにある歴史文化も紹介いたします。

さらに、会津のご当地グルメをお楽しみいただけるイベント「雪まつり」も開催いたします。

※会津産の食材は、仕入れ状況や天候・天災等により変更になる場合があります。※会津産以外の食材も使用しています。



期間: 2018年2月1日(木)~3月31日(土)

1. 日本料理「平川」 おすすめの逸品 (P2) 4. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーブッフェ (P3)

2. 日本料理「平川」 利き酒セット (P2) 5. バー「カルーザル」 会津フェアカクテル (P3)

3. 日本料理「平川」 ソムリエセレクトワイン (P2)

News Release

ホテル メトロポリタン エドモント

日本料理「平川」

■ おすすめの逸品 会津フェア

甘みのある脂とコク深い旨みが特徴の会津地鶏のわさび焼や、揚げ豆腐のこづゆあん掛け、健育豚の郷 塩麹焼、なめこおろし蕎麦など、会津の食材を用いて一品料理に仕上げました。



「おすすめの逸品」イメージ写真 ▲

(サービス料・消費税含む)

○ 期間: 2018年2月1日(木)~3月31日(土)

○ 時間: 17:30~21:30(L.O.21:00)

○ メニュー及び料金: 会津地鶏のわさび焼 ¥1,800

健育豚の郷 塩麹焼 ¥1,800揚げ豆腐のこづゆあん掛け ¥1,500なめこおろし蕎麦 ¥1,400

ホッケと帆立貝の玄米味噌焼 ¥1,800 モッツァレラチーズの天麩羅 ¥1,600 鮪のぬた和え ¥1,500

■ 会津の地酒 利き酒セット

平川の利き酒師が選定した会津の地酒3種を飲み比べてお楽しみいただける利き酒セットです。

○ 期間 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)

○ 時間: 17:30~21:30(L.O.21:00)

○ 料金 : ¥1,300 (サービス料・消費税含む)○ メニュー: 下記 3 銘柄の利き酒セットです。

「寫楽 純米酒」「名倉山 純米吟醸 善き哉」「末廣 伝承生もと 純米」



「会津の地酒 利き酒セット」イメージ写真 ▲

■ ソムリエセレクトワイン「シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ」

ソムリエが選定した会津のワインをご用意しました。

○ 期間 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)

○ 時間: 17:30~21:30(L.O.21:00)

○ 料金 : グラス¥1,650、ボトル¥9,800 (サービス料・消費税含む)

▼ 「ソムリエセレクトワイン」イメージ写真



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

■ ディナーブッフェ 会津フェア

魚介と会津野菜のクリーム煮、会津地鶏のピカタ エスニックソース添え、うつくしまエゴマ豚のメンチカツ、いかにんじんなど、会津の食材の魅力を最大限に引き出した料理の数々がブッフェに登場します。



「ディナーブッフェ」イメージ写真 ▲

○ 期間 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)

○ 時間 : 平日 17:30~21:00 (2 時間制) / 土·日·祝日 17:00~21:00 (2 時間制)

○ 料金: お一人様 ¥4,900 / お子様(4歳~小学生) ¥2,600 / シニア(65歳以上) ¥4,200

※上記金額は消費税を含めた総額表示です。尚、「ベルテンポ」のブッフェはサービス料をいただいておりません。

バー「カルーザル」

■ 会津フェアカクテル

会津産の柚子とりんごのジュースや、ブルーベリーのジュースを用いた二種のオリジナルカクテルです。

○ 期間 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)

※日曜·祝日定休

○ 時間: 17:30~23:00(L.O.22:45)

○ 料金 : 各 ¥1,500 (サービス料・消費税含む)

「会津フェアカクテル」イメージ写真 ▶



※会津産の食材は、仕入れ状況や天候・天災等により変更になる場合があります。※会津産以外の食材も使用しています。

◎ご予約・お問合せ(読者): Tel. 03-3237-1111(代表) 各レストラン まで

