

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

【2017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/辻野泰介)では、2017年1月15日(日)から3月14日(火)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。



### 産地と技の饗宴 会津フェア 概要

期間：2017年1月15日(日)～3月14日(火)

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ディナーbuffet (P2)
2. 日本料理「平川」おすすめの逸品 (P2)
3. 日本料理「平川」利き酒セット (P3)
4. 日本料理「平川」しゃぶしゃぶ/すき焼コース (P3)
5. バー「カルーザル」会津カクテル (P3)
6. 会津漆器蒔絵の実演 および 会津の伝統工芸品等のロビー展示 (P3)

## ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

### ■ ディナーbuffet 会津フェア

うつくしまエゴマ豚の網焼や牛乳屋食堂のしょうゆラーメン、「会津のべこの乳」を使った白身魚のポワレきのこクリームソース、車麩を用いた芋煮鍋、会津地鶏の軽い燻製ときのこのサラダ、棒たらと山菜のみぞれサラダなど、会津の美食にシェフのインスピレーションが融合した料理をお楽しみいただけます。また人気のローストビーフやにぎり寿司もbuffetに登場します。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2017年1月15日(日)～3月14日(火)
- 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buffetはサービス料をいただいております。

## 日本料理「平川」

### ■ おすすめの逸品 会津フェア

会津の厳選した食材を用いて料理長がアレンジしたメニューをお楽しみいただけます。お好みに合わせてお食事や酒の肴にお召し上がりください。

- 期間 : 2017年1月15日(日)  
～3月14日(火)
- 時間 : 17:30～21:30(L.O.21:00)
- メニュー及び料金 :
  - ・ ふき味噌と鮭のぬた和え ¥1,500
  - ・ 会津地鶏の山塩焼 わさび添え ¥1,600
  - ・ モッツアレラチーズの梅しそ揚げ ¥1,600
  - ・ 大和芋の磯辺揚げ  
こづゆあんかけ ¥1,500
  - ・ 馬肉のすき煮 ¥2,000
  - ・ 桜枝岐そば 大根おろし ¥1,200

(サービス料・消費税含む)



「おすすめの逸品」イメージ写真▲

### ■ 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：2017年1月15日(日)～3月14日(火)
- 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。

名倉山 純米酒 月弓 / 山麩純米吟醸 末廣 / 花春 純米吟醸酒



「会津の地酒 利き酒セット」イメージ写真 ▲

### ■ 福島県産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ または すき焼コース

- 期間：2017年1月15日(日)～3月14日(火)
- 時間：17:30～21:30(L.O.21:00)
- 料金：¥11,000(サービス料・消費税含む)
- メニュー：先付／造り／福島県産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ または すき焼／野菜／食事／デザート



「福島県産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ」イメージ写真 ▲

## バー「カルーザル」

### ■ 会津カクテル

会津産のブルーベリージュース、人参ジュースを用いた2種のカクテルをご用意しました。

- 期間：2017年1月16日(月)～3月14日(火) ※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)



「会津カクテル」イメージ写真 ▲

## イベント（会津の歴史文化のご紹介）

### ■ 伝統工芸士による会津漆器蒔絵の実演

- 日時：2017年1月27日(金)  
13:00～／15:00～／17:00～ 各回 30～40分
- 場所：ホテルメトロポリタン エドモント 本館 1階ロビー

その場で名入れした会津塗小物を各回10名様限定でプレゼントいたします。

また、会津フェア開催期間中、ホテルロビーには、会津の伝統工芸品などを展示いたします。



蒔絵の実演イメージ写真 ▲



会津の伝統工芸品等の展示ブース(過去実施例) ▲

※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

ホテルメトロポリタン エドモント

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋三丁目10番8号 Tel: 03-3237-1111 (代表)