報道関係各位
ニュースリリース

2017 年 6 月 30 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。
青森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「青森フェア」開催

【2017 年 6 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、2017 年 7 月 1 日（土）から 8 月 31 日（木）までの期間、青森県の食材を用いた「青森フェア」を直営レストラン・バー（3 店舗）で開催いたします。

世界遺産「白神山地」をはじめとした山々と、太平洋・津軽海峡・日本海に三方を囲まれた本州最北端の地、青森県は豊かな山海の幸に恵まれた食の宝庫です。青森県産の蝦夷鮑や帆立貝、銘柄豚など、青森の厳選食材を用い、各レストランのシェフが腕をふるい、今だけの特別メニューをご用意します。

※青森県産の食材は、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。※青森県産以外の食材も使用しています。

産地と技の饗宴 青森フェア 概要

期間： 2017 年 7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 ディナーブッフェ（P2）
2. バー「カルーザル」 青森フェアカクテル （P2）
3. 日本料理「平川」 おすすめの逸品 （P3）
4. 日本料理「平川」 利き酒セット （P3）

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）

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

■ ディナーブッフェ 青森フェア

奥入瀬ガーリックポークのロースト、八戸せんべい汁、烏賊の一夜干しとトマトのバジル炒め、牛のたたき、長芋と下北アピオスのピンチョス、海峡サーモン*のマリネ サラダ仕立てなど、青森の確かな食材と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。

「ディナーブッフェ」イメージ写真 ▲

○ 期間 ： 2017 年 7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）

○ 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」

■ 青森フェアカクテル

青森のりんごジュース「密閉搾り ねぶた」を用い、ジンと合わせました。ほどよい清涼感はオールデイカクテルとしてお楽しみいただけます。

○ 期間 ： 2017 年 7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）
※日曜・祝日定休

○ 時間 ： 17:30～23:00（L.O.22:45）

○ 料金 ： ¥1,500 （サービス料・消費税含む）

「青森フェアカクテル」イメージ写真 ▶

日本料理「平川」

■ おすすめの逸品　青森フェア

下北半島で育まれた蝦夷鮑のせいろ蒸しや、奥入瀬ガーリックポークの麹焼、帆立貝の貝焼、するめ烏賊の肝焼など、料理長が現地視察で出会った食材の持ち味を大切に引き出し、一品料理に仕上げました。

「おすすめの逸品」イメージ写真 ▲

○ 期間 ：　2017 年 7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）

○ 時間 ：　17:30～21:30（L.O.21:00）

○ メニュー及び料金：

蝦夷鮑のせいろ蒸し	¥4,500	海峡サーモン*の味噌漬け	¥1,800
奥入瀬ガーリックポークの麹焼	¥1,800	帆立貝の貝焼	¥1,600
鮪と長芋のたたき	¥1,600	するめ烏賊の肝焼	¥1,600
「晴天の霹靂」土鍋ご飯としじみ汁	¥1,800	岩もずく酢	¥900

（サービス料・消費税含む）

■ 青森の地酒　利き酒セット

平川の利き酒師が選定した青森の地酒 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。

「青森の地酒　利き酒セット」イメージ写真 ▲

○ 期間 ：　2017 年 7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）

○ 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。

・祈水　特別純米酒
・豊盃　純米吟醸　豊盃米 55
・陸奥八仙　華想い 50　純米大吟醸

※青森県産の食材は、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。※青森県産以外の食材も使用しています。

＊「海峡サーモン」とは、大型のニジマスを津軽海峡の外海で養殖したもののブランド名です。

◎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）