報道関係各位
ニュースリリース

2017 年 11 月 2 日（木）
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。
宮城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「食材王国みやぎフェア」開催

【2017 年 11 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 11 月 15 日（水）から 2018 年 1 月 14 日（日）までの期間、宮城県の食材を用いた「食材王国みやぎフェア」を直営レストラン・バー（3 店舗）で開催いたします。

世界三大漁場のひとつ三陸沖に近接する宮城県は、全国有数の水揚量を誇る海産物の宝庫です。また広大な平野をもち、米をはじめ農作物や食肉の生産も盛んです。海・山・大地が育んだ多彩な宮城の食材を用い、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。

※宮城県産の食材は、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。※宮城県産以外の食材も使用しています。

産地と技の饗宴 食材王国みやぎフェア 概要

期間： 2017 年 11 月 15 日（水）～2018 年 1 月 14 日（日）

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 ディナーブッフェ（P2）
2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 みやぎの地酒（P2）
3. 日本料理「平川」 おすすめの逸品 （P3）
4. 日本料理「平川」 みやぎの地酒 利き酒セット（P3）
5. バー「カルーザル」 シードルフィズ （P4）
6. バー「カルーザル」 みやぎの地ビール （P4）

News Release

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 みやぎフェア

宮城県産 JAPAN X 豚肩ロースのグリル、めかぶとみょうが 人参のテリーヌ、えごましそ巻と根菜ピクルス、えごま豚のメンチカツ、炙り秋刀魚のサラダ仕立てなど、宮城の山海の恵みを受けた食材の魅力を最大限に引き出した料理の数々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 11 月 15 日（水）～2018 年 1 月 14 日（日）

○ 時間 ： 平日 17:30～21:00（2 時間制） ／ 土・日・祝日 17:00～21:00（2 時間制）
※12/22（金）～12/25（月）は 17:00～21:30（2 時間制）

○ 料金 ：

	11/15（水）～11/30（木） 1/4（木）～1/14（日）	12/1（金）～12/21（木） 12/26（火）～1/3（水）	12/22（金）～12/25（月）
大人	￥4,900	￥5,200	￥5,900
シニア（65 歳以上）	￥4,200	￥4,300	￥5,200
お子様（4 歳～小学生）	￥2,600	￥2,900	￥3,900

※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。

■ みやぎの地酒 一ノ蔵 掌（たなごころ）

手づくりを守り続ける一ノ蔵の想いをこめて名づけられた「掌（たなごころ）」。宮城県産のササニシキを 100%原料米に使用し、米の味わいを生かして醸したふくよかな旨みの純米酒です。

○ 期間 ： 2017 年 11 月 15 日（水）～2018 年 1 月 14 日（日）

○ 時間 ： 11:30～22:00（L.O.21:30）

○ 料金 ： 一合 ¥900 （サービス料・消費税含む）

みやぎの地酒「一ノ蔵 掌」イメージ写真 ▶

日本料理「平川」

■ おすすめの逸品 みやぎフェア

三陸の豊かな自然の中で育ったギンザケの味噌漬けや、ほやの酒蒸しと仙台白菜 仙台ちぢみ雪菜の玉子とじ、帆立貝の磯辺焼など、料理長が現地で厳選した宮城の食材を用いた逸品をご用意しました。

「おすすめの逸品」イメージ写真 ▲

○ 期間 ： 2017 年 11 月 15 日（水）～2018 年 1 月 14 日（日）

○ 時間 ： 17:30～21:30（L.O.21:00）

○ メニュー及び料金：

・ババガレイの煮つけ	¥3,600	・宮城県産帆立貝の磯辺焼	¥1,800
・ほやの酒蒸しと仙台白菜 仙台ちぢみ雪菜の玉子とじ	¥1,800	・三陸産ギンザケの味噌漬け	¥1,800
・宮城県産河北せりの掻き揚げ	¥1,500	・焼茸 宮城より釜炊き塩を添えて	¥1,500
・宮城より絹ごし豆腐を使用して 湯波豆腐の揚げ出汁	¥1,200	・白石温麺	¥1,200
		・宮城県産曲がりねぎの照焼	¥1,200

（サービス料・消費税含む）

■ みやぎの地酒 利き酒セット

平川の利き酒師が選定した宮城の地酒 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 11 月 15 日（水）～2018 年 1 月 14 日（日）

○ 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。

・伯楽星 純米吟醸
・日高見 弥助 芳醇辛口 純米吟醸
・勝山 特別純米 縁

「みやぎの地酒 利き酒セット」イメージ写真 ▲

バー「カルーザル」

■ シードル フィズ

秋保ワイナリーのドライシードルに、キリッとした味わいのジンと柑橘の香りを合わせました。口当たりの良い爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

「シードルフィズ」イメージ写真 ▶

○ 期間 ： 2017 年 11 月 15 日（水）～2018 年 1 月 13 日（土）
※日曜・祝日、12/30・1/2・1/3 定休
※但し 12/31（日）・1/1（月・祝）は特別営業いたします。

○ 時間 ： 17:30～23:00（L.O.22:45）
※12/31（日）・1/1（月・祝）は 17:00～22:00（L.O.21:45）

○ 料金 ： ¥1,600 （サービス料・消費税含む）

■ みやぎの地ビール 松島ビール

ドイツ直伝の製法で作られた本格派ビール「松島ビール」。濃厚で贅沢な味わいの「ボック」と、深いコクと程よい苦みが特徴の濃色ラガービール「デュンケル」の 2 種をご用意しました。

「みやぎの地ビール 松島ビール」イメージ写真 ▲

○ 期間 ： 2017 年 11 月 15 日（水）～2018 年 1 月 13 日（土）
※日曜・祝日、12/30・1/2・1/3 定休
※但し 12/31（日）・1/1（月・祝）は特別営業いたします。

○ 時間 ： 17:30～23:00（L.O.22:45）
※12/31（日）・1/1（月・祝）は 17:00～22:00（L.O.21:45）

○ 料金 ： 各 ¥1,100 （サービス料・消費税含む）

※宮城県産の食材は、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。※宮城県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