

旅する気分で地域の旬を味わおう。
新潟・庄内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「新潟・庄内フェア」開催

【2018年9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10月1日(月)から11月30日(金)までの期間、新潟県と山形県・庄内エリアの食材を用いた「新潟・庄内フェア」を直営レストラン・バー(3店舗)で開催いたします。

深い山々と日本海に抱かれた新潟県。豊穡の地として知られる山形県・庄内エリア。どちらも豊かな自然の恵みをたっぷり受けたおいしい食材の宝庫です。新潟県の銘柄鶏である「越の鶏」や、八海山の冷たく綺麗な水で育つ「八海山トラウトサーモン」、糖度も高く上品な甘さが特徴の「庄内柿」などを用いて、各レストランのシェフが腕をふるった特別メニューをご提供します。酒どころとして知られる新潟県のおいしい地酒とともに楽しみいただけます。

※新潟県産及び庄内エリアの食材は、仕入れにより変更になる場合があります。※新潟県産及び庄内エリア以外の食材も使用しています。



.....産地と技の饗宴 新潟・庄内フェア 概要

期間：2018年10月1日(月)～11月30日(金)

- | | | | | | |
|-------------|----------|------|---------------------|-----------|------|
| 1. 日本料理「平川」 | おすすめの逸品 | (P2) | 3. 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」 | おすすめの日本酒 | (P2) | 4. バー「カルーザル」 | オリジナルカクテル | (P3) |

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

■ ディナーbuffet

「越の鶏もも肉のロースト 雪割人参ソース」や「八海山トラウトサーモンと根菜のマリネ」、「庄内豚の燻製 アルファルのサラダ添え」など、新潟県や庄内エリア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の数々がbuffet台に並びます。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2018年10月1日(月)～11月30日(金)
 - 時間 : 平日 17:30～21:00(120分制) / 土・日・祝日 17:00～21:00(120分制)
 - 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。

バー「カルーザル」

■ オリジナルカクテル

ラムとゆずリキュールに佐渡産の100%リンゴジュースを合わせた甘口のカクテル「Daylight」(写真左)と、新潟県産の地酒「天神囃子」をベースにしたまろやかな口当たりとビターな味わいが特徴の「Departure」(写真右)の2種のオリジナルカクテルをご用意しました。

- 期間 : 2018年10月1日(月)～11月30日(金)
※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)

「オリジナルカクテル」イメージ写真 ▶



※新潟県産及び庄内エリアの食材は、仕入れにより変更になる場合があります。※新潟県産及び庄内エリア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 伊豆モト