

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

【2019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、2019年1月15日（火）から3月14日（木）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（2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： 2019年1月15日（火）～3月14日（木）

- |             |         |      |                     |          |      |
|-------------|---------|------|---------------------|----------|------|
| 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」 | 平川御膳    | (P2) | 5. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | シェフのおすすめ | (P3) |
| 3. 日本料理「平川」 | 会津の地酒   | (P2) |                     |          |      |

## 日本料理「平川」

### ◆おすすめの逸品 会津フェア

会津地鶏わさび焼や会津健育豚の郷 角煮、米粉うどん こづゆあんかけなど、厳選した会津の食材を用いて料理長がアレンジしたメニューをご提供いたします。



「おすすめの逸品」イメージ写真 ▲

○期間： 2019年1月15日（火）～3月14日（木）

○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 | モッツアレラチーズ磯辺揚げ | ¥1,600 |
|               | 桜鍋         | ¥2,000 | にしん山椒漬け 玉子とじ  | ¥1,500 |
|               | 会津健育豚の郷 角煮 | ¥1,800 | 米粉うどん こづゆあんかけ | ¥1,500 |
| (サービス料・消費税含む) |            |        |               |        |

### ◆平川御膳 会津フェア

季節の食材をお楽しみいただける昼のおすすめ御膳を、会津地鶏や会津野菜を用いた特別メニューをご用意しました。

○期間： 2019年1月15日（火）～3月14日（木）

○時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)

○料金： ¥3,800 (サービス料・消費税含む)

○メニュー： [猪口]三種盛合せ（会津地鶏 にしん山椒漬け そら豆腐）  
[御椀]筍 わかめ [造り]海の幸盛合せ [煮物]蕪 油揚げ含め煮 こづゆあんかけ  
[焼物]ぶりつけ焼 こんにゃく ふきのとう味噌田楽 [揚げ物]会津地鶏 モッツアレラチーズ天麩羅  
[食事]がんこ米 香の物 [デザート]



「平川御膳」イメージ写真 ▲

### ◆会津の地酒

平川の利き酒師が選定した会津の地酒をご提供いたします。

○期間： 2019年1月15日（火）～3月14日（木）

○時間： 17:30～21:30 (L.O.21:00)

○メニュー及び料金： [写真左]榮川 造り酒屋のゆず酒 グラス¥950  
[写真右]榮川 純米大吟醸 一合¥2,300／四合瓶¥9,200 (サービス料・消費税含む)



「会津の地酒」イメージ写真 ▲



## ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

### ◆ディナーbuffet 会津フェア

会津地鶏胸肉のピカタや会津馬肉の冷製しゃぶしゃぶサラダ、会津地鶏ラーメン、会津産べこの乳を使用したピッツァマルゲリータなど、自然の恵みをたっぷり含んだ会津食材の魅力が光る料理の数々がbuffetに並びます。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 期間： 2019年1月15日（火）～3月14日（木）
- 時間： 平日 17:30～21:00 ※120分制 / 土・日・祝日 17:00～21:00 ※120分制
- 料金： 大人 ¥4,900 / シニア（65歳以上） ¥4,200 / お子様（4歳～小学生） ¥2,600
- メニュー例： 会津健育豚の郷 豚肩ロースグリル、会津馬肉の冷製しゃぶしゃぶサラダ、会津地鶏ラーメン、会津産べこの乳ヨーグルトとマグロのヴェリーヌ、マグロのメンチカツ 会津の柚子みそ添え、会津地鶏胸肉のピカタ トマトソース、鯛のオープン焼 大葉みそだれ、会津棒鱈のブランダード ミニトースト添え、会津車麩のチキン南蛮風、会津産べこの乳のピッツァマルゲリータ

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。ただし、「ベルテンポ」のbuffetはサービス料をいただいております。

### ◆シェフのおすすめメニュー

会津食材を用いてベルテンポのシェフが腕をふるった期間限定のアラカルトメニューを2種ご用意しました。

- 期間： 2019年1月15日（火）～3月14日（木）
- 時間： 11:30～22:00（L.O.21:30）
- メニュー及び料金：
  - 【写真上】 帆立貝と根菜のサラダ仕立て ビーツヴィネグレットと会津産べこの乳ヨーグルトソース  
¥1,800（サービス料・消費税含む）
  - 【写真下】 会津地鶏のソテ オリーブと野菜の軽い煮込み シェリービネガー風味  
¥2,200（サービス料・消費税含む）



「シェフのおすすめメニュー」  
イメージ写真▲

※会津産の食材は、仕入れ状況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 3-10-8 TEL 03-3237-1111（代表）