

旅する気分で地域の旬を味わおう。
栃木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「栃木フェア」開催

【2019年3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4月1日（月）から5月31日（金）までの期間、栃木の食材を用いた「栃木フェア」を直営レストラン・バー（3店舗）で開催いたします。

関東平野の北端に位置し、寒暖差のある気候と肥沃な大地、清らかな水が豊かな食材を育む栃木県。ゆばをはじめ、栃木地鶏「美しゃも」や「ヤシオポーク」、栃木県で開発されたヤシオマスにさらに改良を重ねた「プレミアムヤシオマス」など、栃木の厳選食材を用い、各レストランのシェフが腕をふるった特別メニューの数々をお楽しみいただけます。

※栃木県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※栃木県産以外の食材も使用しています。



.....産地と技の饗宴 栃木フェア 概要.....

期間： 2019年4月1日（月）～5月31日（金）

- | | | | | | |
|---------------------|----------|------|--------------|-----------|------|
| 1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーブッフェ | (P2) | 4. 日本料理「平川」 | おすすめの地酒 | (P3) |
| 2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | シェフのおすすめ | (P2) | 5. バー「カルーザル」 | オリジナルカクテル | (P3) |
| 3. 日本料理「平川」 | 平川御膳 | (P3) | | | |

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆ディナーbuffet 栃木フェア

栃木県産のモッツアレラチーズのマルゲリータやハーブ豚肩ロースのロースト、プレミアムヤシオマスのマリネなど、栃木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がbuffetに並びます。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

○期間： 2019年4月1日（月）～5月31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：

	大人	シニア(65歳以上)	お子様(4歳～小学生)
4/1-4/26、5/7-5/31	¥4,900	¥4,200	¥2,600
4/27-5/6	¥5,200	¥4,500	¥2,900

○メニュー例： 美しゃものテリーヌのピンチョス、プレミアムヤシオマスのナージュ仕立て、ハーブ豚肩ロースのロースト、麦わらぼうしうどん、栃木県産モッツアレラチーズのマルゲリータ、豚肉の冷製ポッリート、かんぴょうと長芋とオクラのサラダ仕立て、はと麦とシーフードのサルピコン、プレミアムヤシオマスのマリネなど

※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 栃木フェア

栃木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4月1日（月）～5月31日（金）

○時間： 11:30～22:00 (L.O.21:30)

○メニュー及び料金：

[写真右] プレミアムヤシオマスとホタテのタルタル ガトー仕立て
¥1,800 (サービス料・消費税含む)

[写真左] 美しゃものテリーヌとフォワグラのソテ
¥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▲

日本料理「平川」

◆「平川御膳」 栃木フェア

季節の食材をお楽しみいただけるお昼のおすすめ御膳を、白美人ねぎやプレミアムヤシオマスなど栃木の多彩な食材を用いて特別メニューでご用意しました。

○期間： 2019年4月1日（月）～5月31日（金）

○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：

〔先付〕 しもつかれ 蟹 いくら 胡麻豆腐 黒胡麻あん
那須の白美人ねぎ あさり 酢味噌掛け

〔御椀〕 おぼろ豆腐 黒きくらげ かんぴょう 人参 三つ葉

〔造り〕 海の幸盛合せ

〔煮物〕 揚げ巻ゆば含め煮 里芋 こんにゃく煮

〔焼物〕 プレミアムヤシオマス山椒焼 玉子焼

〔揚げ物〕 ハーブ豚ヒレカツ

〔食事〕 ご飯 香の物

〔デザート〕 氷菓子 果物盛合せ



「平川御膳」イメージ写真 ▲

◆おすすめの地酒「清閑 純米吟醸 日光譽」

平川の利き酒師が選定した栃木の地酒をご用意しました。

○期間： 2019年4月1日（月）～5月31日（金）

○時間： 17:30～21:30（L.O.21:00）

○料金： 一合 ￥1,100／四合瓶 ￥7,200
（サービス料・消費税含む）



「おすすめの地酒」イメージ写真 ▲

バー「カルーザル」

◆オリジナルカクテル 栃木フェア

栃木県産のとちおとめの爽やかな甘みを活かした2種類のオリジナルカクテルをご用意しました。

○期間： 2019年4月1日（月）～5月31日（金）

※日曜・祝日定休

○時間： 17:30～23:00（L.O.22:45）

○料金及びメニュー： 各 ￥2,000（サービス料・消費税含む）

〔写真右〕 とちおとめフローズンダイキリ

〔写真左〕 とちおとめマティーニ



「オリジナルカクテル」イメージ写真 ▲

※栃木県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※栃木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

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）