



**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**

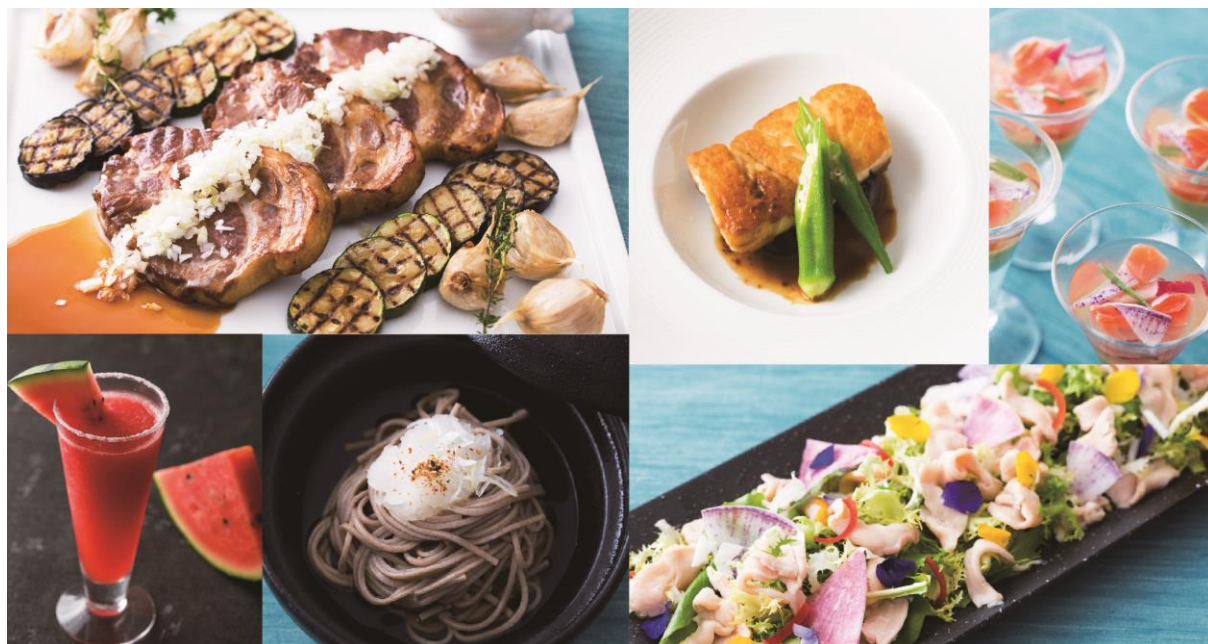
ホテルメトロポリタン エドモント

産地と技の饗宴「青森フェア」開催

【2019年7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／松田秀明）では、2019年7月1日（月）から8月31日（土）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（4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、地鶏や銘柄豚などの厳選食材を用いて、青森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った料理の数々をご用意します。

※青森県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※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： 2019年7月1日（月）～8月31日（土）

- | | | | | | |
|---------------------|------------|------|---------------------|--------------|------|
| 1. 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」 | シェフのおすすめメニュー | (P3) |
| 2. 日本料理「平川」 | 夏のせいり蒸し | (P2) | 6. 鉄板焼「山彦」 | 特別コース | (P3) |
| 3. 日本料理「平川」 | おすすめの地酒 | (P2) | 7. バー「カレーザル」 | オリジナルカクテル | (P4) |
| 4. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーbuffet | (P3) | | | |

日本料理「平川」

◆平川御膳 青森フェア

季節の食材をお楽しみいただける昼のおすすめ御膳を、海峡サーモン*や奥入瀬ガーリックポークなどの青森県の厳選食材を用いた特別メニューをご用意しました。



「平川御膳」イメージ写真 ▲

- 期間： 2019年7月1日（月）～8月31日（土）
- 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]養老豆腐 オクラ 蟹 野辺地葉つきこがし 帆立貝 からし酢味噌 まつもの生姜醤油かけ
[御椀]東通村尻産岩海苔汁 [造り]海の幸盛合せ [煮物]奥入瀬ガーリックポーク香味煮 茄子揚げ煮
[焼物]海峡サーモン*塩麴焼 出汁巻玉子 梅おろし 万願寺唐辛子 [揚げ物]黒にんにく とうもろこし真丈揚げ
[食事]ご飯（青森県産「青天の霹靂」） 香の物 [水菓子]果実盛合せ

◆夏のせいろ蒸し 青森フェア

冬瓜やとうもろこしなどの夏野菜と、蝦夷鮑や雲丹、海峡サーモン*などの青森の食材をふんだんに用いて、食材本来の旨みをお楽しみいただける「せいろ蒸し」をご用意しました。

- 期間： 2019年7月1日（月）～8月31日（土）
- 時間： 17:30～21:30 (L.O.21:00)
- 料金： 一人前 ￥5,000（サービス料・消費税含む）



「夏のせいろ蒸し」(二人前) イメージ写真 ▲

◆おすすめの地酒 特別純米酒「祈水」

平川の利き酒師が選定した青森の地酒をご提供いたします。

- 期間： 2019年7月1日（月）～8月31日（土）
- 時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)
17:30～21:30 (L.O.21:00)
- 料金： 四合瓶 ￥11,000（サービス料・消費税含む）

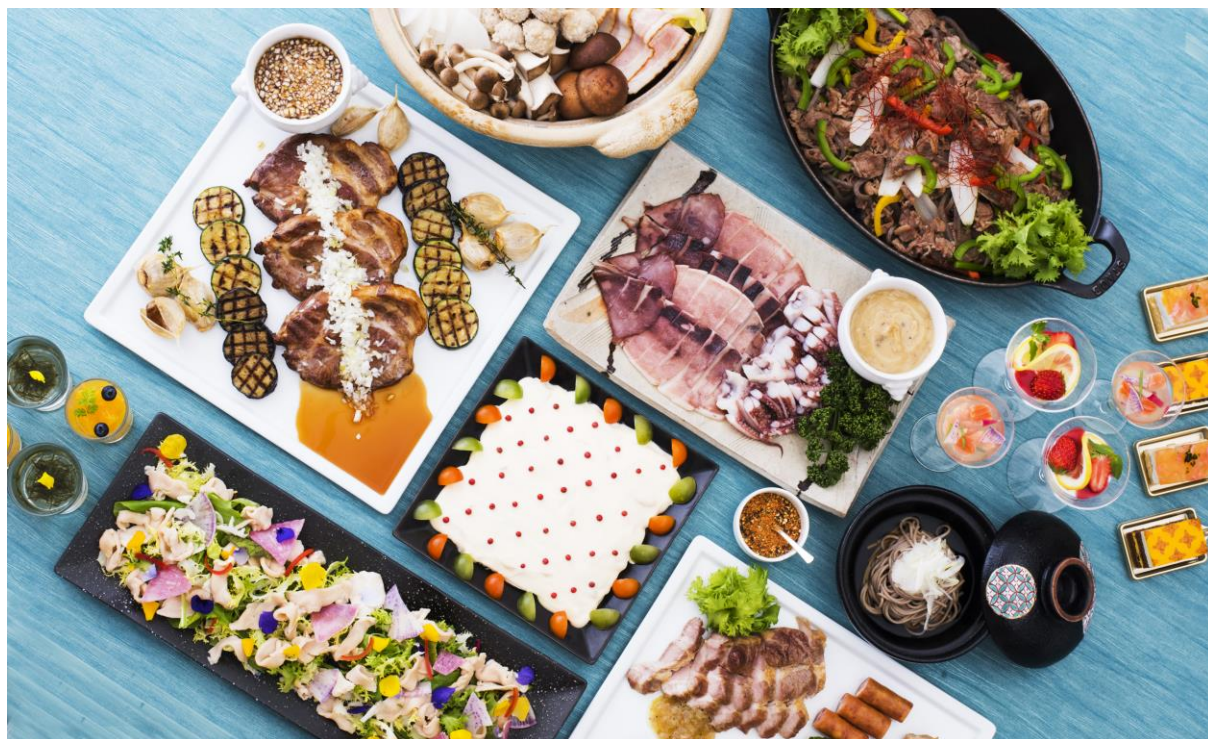


「おすすめの地酒」イメージ写真 ▲

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆ディナーbuffet 青森フェア

奥入瀬ガーリックポークのローストや青森シャモロックのしゃぶしゃぶサラダ、海峡サーモン*を使ったゼリー寄せなど、自然の恵みをたっぷり含んだ青森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7月1日（月）～8月31日（土）
 ○時間： 平日 17:30～21:00 ※120分制 / 土・日・祝日 17:00～21:00 ※120分制
 （但し、8/13-8/16は17:00～21:00）

料金：	大人	シニア（65歳以上）	お子様（4歳～小学生）
7/1-8/9、8/19-8/31	¥4,900	¥4,200	¥2,600
8/10-8/18	¥5,200	¥4,500	¥2,900

- メニュー例：十和田バラ焼、奥入瀬ガーリックポークのロースト ねぎソース、イカー夜干し アンチョビマヨネーズソース、せんべい汁、東通十割そば、青森シャモロック しゃぶしゃぶサラダ、あべ鶏のヴァブール トンナートソース、海峡サーモン*と枝豆のムース ゼリー寄せ、まつもと玉子のフラン 冷製和風ソースなど

※記載の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。

◆シェフのおすすめメニュー

青森の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7月1日（月）～8月31日（土）

- 時間： 11:30～22:00（L.O.21:30）

- メニュー及び料金：

〔写真上〕海峡サーモン*と枝豆のムースのゼリー寄せ トマトコンソメ風味
 ¥1,800（サービス料・消費税含む）

〔写真下〕ベビーホタテと彩り野菜のアヒージョ
 ¥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▲

鉄板焼「山彦」

◆青森フェア特別コース

青森県の緑豊かな大地と清らかな水で育まれた黒毛和牛や米、りんごなどを用いた特別コースをランチおよびディナーでご用意しました。ディナーには天然の平目も登場します。

○期間： 2019年7月1日（月）～8月31日（土）

○時間及び料金：

	時間	料金
ランチ	11:30～14:30 (L.O.14:00)	¥ 7,800
ディナー	17:30～21:30 (L.O.21:00)	¥ 13,000

(サービス料・消費税含む)

○メニュー：

[ランチ]

夏野菜のサラダ／帆立貝のソテ 自家製ポン酢とバターのソース／焼野菜／青森県産黒毛和牛サーロイン 80g／ガーリックライス または ご飯（お米は青森県産「青天の霹靂」を使用）／味噌椀／香の物／青森県産りんごのタルト シャーベット ミントジュレフルーツ添え



「青森フェア特別コース」(ディナー) イメージ写真▲

[ディナー]

夏野菜のサラダ／青森県産天然平目のソテ 醤油バターソース／焼野菜／青森県産黒毛和牛サーロイン 110g または ファイル 100g／ガーリックライス または ご飯（お米は青森県産「青天の霹靂」を使用）／味噌椀／香の物／青森県産りんごのタルト シャーベット ミントジュレフルーツ添え

バー「カルーザル」

◆オリジナルカクテル「青森フローズンマルガリータ」

青森県産スイカのフローズンに、テキーラと柚子のリキュールを合わせた夏にぴったりのオリジナルカクテルです。

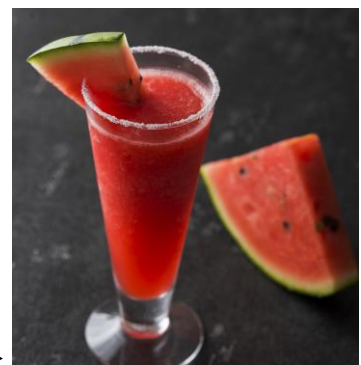
○期間： 2019年7月1日（月）～8月31日（土）

※日曜・祝日定休

○時間： 17:30～23:00 (L.O.22:45)

○料金： ¥ 2,000 (サービス料・消費税含む)

「青森フローズンマルガリータ」イメージ写真▶



※青森県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※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 3-10-8 TEL 03-3237-1111（代表）