

2019 年 9 月 30 日 日本ホテル株式会社 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。 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

【2019 年 10 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 10 月 1 日(火)から 11 月 30 日(土)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 2 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と、そのお隣の山形県庄内エリアは、豊かな自然に育まれたおいしい食材の 宝庫です。新潟県の銘柄豚である「妻有ポーク」や、八海山の清らかな湧水で育つ「八海山トラウトサーモン」、上 質な甘みととろけるような身の食感が特徴の「南蛮海老」など、新潟・庄内の確かな食材を用いて、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。

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



期間: 2019年10月1日(火)~11月30日(土)

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 ディナーブッフェ (P2) 3. 日本料理「平川」 平川御膳 (P3)

2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 おすすめアラカルト (P2) 4. 日本料理「平川」 秋のせいろ蒸し (P3)

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆ディナーブッフェ

妻有ポークや南蛮海老、いごねり、庄内柿など、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、バラエティに富んだ料理の数々がブッフェに並びます。



「ディナーブッフェ」イメージ写真 ▲

○期間: 2019年10月1日(火)~11月30日(土)

○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)
¥ 5,100	¥ 4,400	¥ 2,700

○メニュー例: 妻有ポーク肩ロース肉の梅しそ入りとんかつ、八海山トラウトサーモンのミキュイ マンゴーヴィネグレット、南蛮海老と紫芋のマリネ 柑橘ソース、庄内柿のキャラメリゼと合鴨のロースト サラダ仕立て、いごねりとタコの酢味噌ソース、庄内豚入りジャンボンペルシェ、大浦の一夜干しイカのバター醤油炒めなど。 定番のローストビーフやにぎり寿司、窯焼きピッツァを含め、前菜からデザートまで約 60 種。

※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」のブッフェはサービス料をいただいておりません。

◆おすすめアラカルトメニュー

新潟県産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10月1日(火)~11月30日(土)

○時間: 11:30~22:00 (L.O.21:30)

○メニュー及び料金:

[写真上] 越の鶏のテリーヌ グリビッシュソース

¥1,800 (サービス料・消費税含む)

[写真下] 塩漬けもち豚のポワレ 彩り野菜とともに

¥2,400 (サービス料・消費税含む)



日本料理「平川」

◆平川御膳

季節の食材をお楽しみいただける昼のおすすめ御膳を、八海山トラウトサーモンや妻有ポークなど、新潟県や庄内エリアの厳選食材を用いた特別メニューでご用意しました。



「平川御膳」イメージ写真 ▲

○期間: 2019年10月1日(火)~11月30日(土)

○時間: 11:30~14:30 (L.O.14:00)○料金: ¥4,000 (サービス料・消費税含む)

○メニュー: [猪口] 胡麻豆腐 むかご 銀杏 赤こんにゃく ほうれん草香味ぽん酢 揚げしらす ぜんまい煮

[御椀] 海老真丈 きくらげ 蕪 軸菜 [造り] 海の幸盛合せ 佐渡いごねり添え

[煮物] 栃尾油揚げ 大根 茄子

[焼物] 八海山トラウトサーモン味噌漬け 思い出たまご出汁巻 酢取り茗荷 青唐辛子 [揚物] 妻有ポークの野菜巻天麩羅 [食事] ご飯 (新潟県産コシヒカリ) 香の物

[デザート] 紫芋葛寄せ 果実盛合せ

◆秋のせいろ蒸し

新潟県が誇る3種の豚肉、和豚もちぶた・佐渡産黒豚・妻有ポークを食べ比べできるせいろ蒸しをご用意しました。 やわはだねぎや椎茸など新潟野菜の旨みも存分に引き出してくれる一品です。

○期間: 2019年10月1日(火)~11月30日(土)

○時間: 17:30~21:30 (L.O.21:00)

○料金: 一人前¥4,000 (サービス料・消費税含む)



「秋のせいろ蒸し」(二人前) イメージ写真 ▲

※新潟県産及び庄内エリア産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※新潟県産及び庄内エリア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