

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

【2020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／松田秀明）では、2020年1月15日（水）から3月14日（土）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・バー（3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った料理の数々を提供いたします。

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。

※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： 2020年1月15日（水）～3月14日（土）

- |             |          |      |                     |           |      |
|-------------|----------|------|---------------------|-----------|------|
| 1. 日本料理「平川」 | 平川御膳     | (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」 | 会津利き酒セット | (P2) | 4. バー「カルーザル」        | オリジナルカクテル | (P3) |

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)

## 日本料理「平川」

### ◆平川御膳 会津フェア

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、会津フェア特別メニューでご用意しました。馬肉やニジマス、モツアレチーズなど、厳選した会津食材を様々な味わいでご堪能いただけます。



「平川御膳」イメージ写真 ▲

- 期間： 2020年1月15日（水）～3月14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]三種盛合せ [造り]海の幸盛合せ [煮物]馬肉すき煮 大根 里芋 焼ねぎ 含め煮  
[焼物]銀鱈 玉ねぎ 人参 ふきのとう味噌添え [揚げ物]ニジマス東寺揚げ モツアレチーズ天麩羅  
[御椀]こづゆ仕立て 豆麩 [食事]会津がんこ米 香の物 [デザート]会津のべこの乳たべるヨーグルト

### ◆会津利き酒セット

平川の利き酒師が選定した会津の地酒を少しずつお楽しみいただける利き酒セットをご用意しました。

- 期間： 2020年1月15日（水）～3月14日（土）
- 時間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)  
17:30～21:30 (L.O.21:00)
- 料金： ￥1,600（サービス料・消費税含む）
- 内容： ・天明 純米吟醸 火入れ一年熟成  
・純米大吟醸 亀の尾 末廣  
・寫楽 純米酒



「会津利き酒セット」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

会津産馬肉のホルモン焼や健育美味豚のメンチカツ、会津のべこの乳モッツアレラチーズを用いたピッツァなど、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： 2020年1月15日（水）～3月14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 ¥5,100 / シニア（65歳以上） ¥4,400 / お子様（4歳～小学生） ¥2,700
- メニュー例： 健育豚の郷 豚肩ロース肉の網焼、健育美味豚のメンチカツ、会津産馬肉ベーコンとオニオンのサラダ仕立て、海の幸と会津ゆずみその冷製アヒージョ、会津のべこの乳ヨーグルトと豆腐・レーズンのタルト、会津のべこの乳モッツアレラチーズのピッツァ、牛乳屋食堂のラーメン（醤油味）、会津産車麴のクロックムッシュ風、会津産馬肉のホルモン焼など。  
定番のローストビーフやにぎり寿司を含め、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「Handsome Woman」

会津の酒・末廣と桜リキュールを使用したオリジナルカクテルです。

- 期間： 2020年1月15日（水）～3月14日（土）  
※日曜・祝日定休
- 時間： 17:30～23:00 (L.O.22:45)
- 料金： ¥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 ▶



※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)