

日本有数の栗の産地、茨城県笠間のおいしさが大集合

ホテルメトロポリタン エドモント

秋の食彩「笠間フェア」開催

【2020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、2020年10月15日（木）から11月30日（月）までの期間、茨城県笠間市の食材を用いた「笠間フェア」を直営レストランで開催いたします。

栗の生産量日本一の茨城県が誇る「笠間の栗」や、さつまいも、ジャンボ椎茸、常陸牛など、笠間から届いた新鮮な食材を使って、秋ならではのおいしさを表現した料理やスイーツをご用意しました。

エドモントの総料理長 岩崎均は、クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の初代総料理長を務めていた際、栗をはじめとした笠間産の食材の魅力を活かし、列車内で提供する料理に取り入れていました。2019年11月には「かさま応援大使」に就任。笠間の食材の良さを知り尽くした岩崎の下で、各レストランのシェフが腕を振るった、深まる秋を味わう今だけの特別メニューを提供いたします。

また、ホテルロビーには、江戸時代から続く焼き物の名産地として知られる笠間の、個性あふれる人気作家の作品を、笠間の地酒とともに展示いたします。

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



「笠間焼」イメージ写真▲



▲秋の食彩「笠間フェア」イメージ写真

ホテルメトロポリタン エドモント
総料理長/岩崎 均

..... 秋の食彩 笠間フェア 概要

期間： 2020年10月15日（木）～11月30日（月）

- | | | | |
|-----------------|----------------|---------------------|-----------------|
| 1. 日本料理「平川」 | 会席「平川」／日本酒（P2） | 2. 鉄板焼「山彦」 | ディナーコース「極味」（P2） |
| 3. パティスリー エドモント | 和栗のスイーツ（P3） | 4. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ケーキセット（P3） |

日本料理「平川」

◆会席「平川」

笠間産の自然薯を用いた薯蕷^{じょうよ}蒸しや、ジューシーで肉厚なジャンボ椎茸と鯛のはさみ焼、常陸牛のしゃぶしゃぶなど、全 8 品の会席料理で笠間の食を存分にご堪能いただけます。

- 時 間 : 17:30～21:30 (L.O.20:30)
○料 金 : ￥11,500 (サービス料・消費税含む)
○メニュー : [先付]炙り帆立貝大根包み [御椀]のどろ焼霜仕立て
[煮物]薯蕷蒸し ふかひれあんかけ (★自然薯、小松菜)
[焼物]鯛と椎茸のはさみ焼 車海老の笠間揚げ (★栗、椎茸)
[合肴]常陸牛しゃぶしゃぶ (★常陸牛)
[食事]土鍋ご飯 (★白米)
[デザート]さつまいもブリュレ 塩生クリームと果実盛合せ (★さつまいも)
★印は笠間産の食材です。



会席「平川」イメージ写真 ▲

◆笠間の日本酒

料理と相性抜群の笠間の日本酒をお楽しみいただけます。
鉄板焼「山彦」、鮎「海彦」でも提供いたします。

- 時 間 : 11:30～14:30 (L.O.14:00)
17:30～21:30 (L.O.21:00)
○メニュー : ・磯蔵酒造 稲里 純米 日本晴 (左)
グラス￥900／1合￥1,500／ボトル￥6,000
・須藤本家 純米大吟醸 郷乃譽 活性にごり (中)
グラス￥1,800／ボトル￥10,800
・笹目宗兵衛商店 二波山 松緑 純米吟醸 (右)
グラス￥1,000／1合￥1,600／ボトル￥6,400



「笠間の日本酒」イメージ写真 ▲

鉄板焼「山彦」

◆ディナーコース「極味～きわみ～」

肉質のきめの細やかさと柔らかさ、豊かな風味が特長の常陸牛サーロインステーキに、栗やさつまいもは焼野菜で提供。大人のこぶし大にもなるジャンボ椎茸はソテにして、お好みですだちを絞ってお召し上がりください。

- 時 間 : 17:30～21:30 (L.O.20:30)
○料 金 : ￥16,500 (サービス料・消費税含む)
○メニュー : 笠間産ジャンボ椎茸のソテ すだち添え (★椎茸)
フワグラのソテ バルサミソース
オマール海老の鉄板焼 レモンと醤油のソース
焼野菜 (★さつまいも、栗)
常陸牛サーロインステーキ (★常陸牛)
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物
ミルフィーユマロン (★栗)
★印は笠間産の食材です。



ディナーコース「極味～きわみ～」イメージ写真 ▲

パティスリー エドモント

◆和栗のスイーツ

ほっくりと濃厚な味わいの笠間の栗を用いたケーキや焼菓子、パンなど、秋のスイーツをお持ち帰りでお楽しみいただけます。



○営業時間： 8:00～19:30 (ケーキの販売は 10:00～)

○商 品： ① 和栗のモンブラン ¥750 (消費税含む)

和栗の香りを引き立たせるため、あえて洋酒は用いずに仕上げ、生クリームの中には大粒の渋皮栗を閉じ込めました。

② 和栗のミルフィーユ ¥580 (消費税含む)

サクサクな生地の中にバタークリームを合わせたマロンペーストをサンドしました。

③ 和栗のプリン ¥450 (消費税含む)

生クリームと牛乳、マロンペーストを合わせた濃厚でなめらかな味わいをお楽しみいただけます。

④ パウンド WAGURI ¥1,600 (消費税含む)

ごろごろとした渋皮栗を閉じ込めて焼上げました。生地にも笠間の栗のペーストを合わせ、和栗の風味を存分に味わえるパウンドケーキです。

⑤ 和栗のマウンテン ¥320 (消費税含む)

和栗のシロップに浸したデニッシュパンに、和栗とカスタードの濃厚なクリームを閉じ込めました。

ダイニング・カフェ「ベルテンボ」

◆和栗のケーキセット

笠間の栗を使ったスイーツ（モンブラン、ミルフィーユ、プリン）をコーヒーまたは紅茶とともにお楽しみいただけるお得なセットメニュー。スイーツは笠間焼のお皿で提供します。

○時 間： 14:30～17:30

○料 金： ・和栗のモンブランセット ¥1,440 (サービス料・消費税含む)

・和栗のミルフィーユセット ¥1,250 (サービス料・消費税含む)

・和栗のプリンセット ¥1,103 (サービス料・消費税含む)



和栗のケーキセット イメージ写真 ▲

※笠間産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※笠間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）