



おうち割烹開店！ 家飲みにも、おもてなしにも。
日本料理「平川」の本格料理で、おうち時間をグッと格上げ。

しゅき テイクアウトメニュー「おかず小箱-酒喜-」を販売

【2021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、和食のプロが手掛ける本格料理をご自宅でお楽しみいただける、予約制のテイクアウトメニュー「おかず小箱-酒喜-」を10月1日（金）より販売します。

日本料理「平川」料理長の柏原喜光が、手間を惜しまぬ手仕事で、お酒にもご飯にもあうおかずを謹製弁当に仕上げました。素材本来の味を活かしつつ、自慢の出汁で味を調え、繊細でありながらも味覚をダイレクトに刺激する料理の数々。晩酌のお供にも、ご飯のおかずとしても、お皿に盛り変えればおもてなしにも最適です。



盛付けイメージ▲



日本料理「平川」料理長 柏原 喜光（かしばら よしみつ）

銀座、赤坂などの割烹で修業を積み、創作和食店などを経て、ホテルメトロポリタン エドモントへ。素材本来の味わいを活かし、日本の食文化、伝統を重んじながら、和の現代的解釈を取り入れた本格和食を創り出している。

- 料 金： ¥3,200（消費税込み）
- メニュー： 車海老艶煮/鮑味噌漬け/魚漬け焼/鶏小串焼/チーズ酒盗焼/
（例） 焼蒲鉾/生麩野田焼/烏賊七味焼/豊鰯磯辺焼/細巻玉子/
里芋ゆかり塩/茄子揚げ煮/枝豆塩茹で/青唐辛子浸し/
揚げしらす/酢取り茗荷 *メニュー内容は変更になる場合がございます。
- ご予約： 電話または Web サイトにて 3 日前までに要予約
- お渡し： 「パティスリー エドモント」店頭にて（12:00～19:00）

◎ご予約・お問合せ(読者)： Tel. 03-3237-7119 「パティスリー エドモント」まで
Web サイト <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/hirakawa/syuki.html>

ホテルメトロポリタン エドモント