

四季折々の風土に育まれた会津・佐渡の食材と 料理人の技が活きるコラボレーション

ホテルメトロポリタン エドモント

産地と技の饗宴「会津・佐渡フェア」開催

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、2022年6月1日（水）から7月15日（金）までの期間、会津と佐渡の食材を用いた「会津・佐渡フェア」を直営レストラン・バー（4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。佐渡もまた、海に囲まれ、四季の変化に富み、農業や漁業が盛んな地域です。そんな会津と佐渡の自然の恵みをたっぷり受けた厳選食材を用い、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、期間中ホテルロビーには、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、両地域の美しい自然が織りなす魅力的なスポットや、暮らしのすぐそばにある歴史文化を紹介する展示コーナーを設置いたします。



..... 産地と技の饗宴 会津・佐渡フェア 概要

期間： 2022年6月1日（水）～7月15日（金）

- | | | | |
|---------------------|------------------|---------------------|---------------|
| 1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーブッフェ（P2） | 2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | パスタランチセット（P2） |
| 3. 日本料理「平川」 | 奥会津牛せいり蒸し（P3） | 4. 日本料理「平川」 | おすすめの日本酒（P3） |
| 5. バー「カールザル」 | おすすめのフードメニュー（P4） | 6. パティスリー エドモント | 会津の地酒ブレッド（P4） |

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）

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆ディナーbuffet

旨みあふれるジューシーな会津地鶏のローストをはじめ、会津味噌のチャーハン、会津べこの乳と白身魚のグラタン仕立て、プリッと食感と甘みが特徴の佐渡の南蛮海老のサラダ、佐渡産スルメイカを使ったアヒージョなど、自然の恵みをたっぷり含んだ、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： 6月1日（水）～7月15日（金）

○時 間： 17:30～21:00（土・日 17:00～21:00） ※120分制

○料 金： 大人 ¥6,000 / シニア（65歳以上） ¥5,200 / お子様（小学生） ¥3,200
幼児（4～6歳） ¥2,000 ※サービス料・消費税含む

○メニュー例： 会津地鶏のロースト レモングラス香るソース、健育豚の郷のグリル ガーリックソース、会津モツアレラのマルゲリータ、会津ソースカツ、会津玉ねぎのキッシュ、会津トマトといんげんのニース風サラダ、会津馬ベーコンと彩り野菜のタブレ、会津カレー焼きそば、会津べこの乳と白身魚のグラタン仕立て、会津味噌とひき肉のチャーハン、こづゆ、桜枝岐そば、佐渡南蛮海老と根菜のサラダ 柑橘のヴィネグレット、佐渡いごねりと刺身こんにゃくのカルパッチョ、佐渡スルメイカときこの 彩り野菜のアヒージョなど 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。

※今後の状況により、営業時間や営業内容等が変更になる場合がございます。

◆パスタランチセット

会津・佐渡の食材を用いたパスタを、サラダとスープが付いた人気のランチセットで提供します。フェア期間中、メニューを変更しながら、4 種のパスタをご用意します。

○期 間： 6月1日（水）～7月15日（金） ※平日限定

○時 間： 11:30～14:30

○料 金： ¥1,980（サービス料・消費税含む）

○内 容： [6/1-6/10] ほうれん草と会津べこの乳のクリームパスタ 温玉添え
[6/13-6/24] 佐渡産一夜干しイカと魚介のクリームパスタ
[6/27-7/8] 会津味噌とひき肉の和風パスタ
[7/11-7/15] 会津地鶏と野菜のペペロンチーノ



「パスタランチセット」イメージ写真 ▲

日本料理「平川」

◆奥会津牛せいろ蒸し

口どけが良く、あっさりと上品な甘みが特徴の「奥会津牛」と季節の彩り野菜を、食材の旨みを際立たせるせいろ蒸しをご用意しました。暑い日にもさっぱりとお召し上がりいただけるよう、梅肉醤油を添えて提供します。



「奥会津牛せいろ蒸し」イメージ写真 ▲

○期 間： 6月1日（水）～7月15日（金）

○時 間： 17:30～21:30 (L.O.21:00)

○料 金： ￥8,000（サービス料・消費税含む）

◆利き酒師おすすめの日本酒

会津と佐渡の数ある銘酒の中から平川の利き酒師が選りすぐった地酒をご用意しました。

○期 間： 6月1日（水）～7月15日（金）

○時 間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)

17:30～21:30 (L.O.21:00)

○内 容： ・會津宮泉 純米酒（会津若松市）
・真野鶴 辛口吟醸 吟醸生貯蔵酒（佐渡市）

○料 金： グラス 各 ￥1,100

一合 各 ￥1,800

四合瓶 各 ￥7,200（サービス料・消費税含む）



「利き酒師おすすめの日本酒」イメージ写真 ▶

※今後の状況により、営業時間や営業内容等が変更になる場合がございます。

バー「カルーザル」

◆おすすめのフードメニュー

会津・佐渡の食材を用いた、お酒によく合うフードメニューを3種ご用意しました。

○期 間：6月1日（水）～7月15日（金）

※日曜定休

○時 間：17:30～21:00 (L.O.20:30)

○メニュー及び料金：

- ・会津・佐渡のオードヴル3種盛合せ ￥1,800
- ・健育豚の郷 豚肩ロースの低温調理 ￥2,300
- ・会津地鶏のロースト ピンチョス仕立て ￥2,300
(サービス料・消費税含む)



「おすすめのフードメニュー」イメージ写真▲

パティスリー エドモント

◆会津の地酒ブレッド

やさしい甘さの中に、ほんのりとお酒の香りを感じられる、会津の地酒を練り込んだ食パンです。



・日本酒ブレッド

○期 間：6月1日（水）～6月26日（日）

○時 間：8:00～19:00

○料 金：￥900（消費税含む）

会津の蔵元 宮泉銘醸の純米酒「寫楽（しゃらく）」を練り込んだしっとりした食感の食パンです。



・にがり酒ブレッド

○期 間：6月27日（月）～7月15日（金）

○時 間：8:00～19:00

○料 金：￥900（消費税含む）

末廣酒造の活性にがり酒「春玉の白」を練り込み、さらに、にがり酒入りのビスケット生地をのせて焼き上げました。

協賛／極上の会津プロジェクト協議会（事務局：会津若松市観光課）

※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・佐渡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）