報道関係各位
ニュースリリース

HOTEL METROPOLITAN
EDMONT TOKYO JR-EAST

新幹線イヤー2022
SHINKANSEN YEAR

2022 年 8 月 31 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

旅する気分を味わえるスペシャルコースを提供

新幹線 YEAR2022 記念 バンケットプラン

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、JR 東日本が展開する「新幹線 YEAR 2022」キャンペーンの連動企画として、2022 年 9 月 1 日（木）から 12 月 31 日（土）までの期間、JR 東日本管内を走る東北新幹線・秋田新幹線・北陸新幹線をテーマにしたスペシャルコースを提供する「新幹線 YEAR 2022 記念バンケットプラン」を販売いたします。

JR 東日本管内の新幹線が運行する地域から選び抜いた、こだわりの食材を使用したメニューでコースを構成。「東北・秋田新幹線コース」と「北陸新幹線コース」を西洋料理・日本料理でそれぞれご用意しています。各地の食材の魅力を引き出した旅する気分を味わえる料理と、心をこめたおもてなしで、新幹線メモリアルイヤーに彩りを添えるバンケットプランを提供します。

「新幹線 YEAR 2022 記念 バンケットプラン」イメージ写真▲

「新幹線 YEAR 2022 記念 バンケットプラン」概要

期　　間：　2022 年 9 月 1 日(木)～12 月 31 日(土)

コース内容：　■東北・秋田新幹線コース（西洋料理／日本料理）
■北陸新幹線コース（西洋料理／日本料理）

料　　金：　各コース お一人様 ￥15,000（サービス料・消費税含む） ※10 名様より承ります。
フリードリンク付き ※2 時間制
[ビール／ウィスキー／焼酎／日本酒（地酒）／カクテル／ノンアルコールビール／ソフトドリンク]

お申込み：　ホテルホームページ https://edmont.metropolitan.jp/banquet/plan/plan/shinkansen_year_banquet.html
Tel. 宴会予約 03-3237-1101（直通）

この報道資料は、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、レジャー記者クラブにご案内しています。

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）

東北・秋田新幹線コース　メニュー詳細

■西洋料理　メニュー例

○青森県陸奥湾産帆立貝柱のミキュイとビーツのムース
とろけるような甘みが特徴の青森県陸奥湾産の帆立貝柱を、絶妙な火加減で半生の状態に仕上げ、色鮮やかなビーツのムースを合わせました。

○北海道産有機かぼちゃ"くりりん"の冷たいスープ
北海道みよい農園のミネラル豊富な土壌で育ったくりりんかぼちゃはメロンをも上回る 17～18 度の糖度で出荷されます。その甘みをダイレクトに感じられるよう、冷製スープに仕立てました。

○秋田県男鹿市より真鯛のソテ　ぎばさのリゾットとともに
ほどよい脂と旨みが特徴の秋田県男鹿市の真鯛をソテで。
付け合わせには、ヘルシー食材のぎばさを使った磯の香りを感じられるリゾットをご用意します。

○岩手県花巻市石黒農場より　ほろほろ鳥胸肉のポワレ　舟形マッシュルームソース
「食鳥の女王」として名高いほろほろ鳥はコク深く柔らかい肉質が特徴です。日本で唯一のほろほろ鳥の専用農家である石黒農場より仕入れたほろほろ鳥をポワレにし、カリッと香ばしく焼き上げ、ジューシーでとろけるような食感に仕上げました。

○栃木県より七ツ石いちごのヴァシュラン　バニラアイスクリーム添え（※11～12 月のメニュー例）
栃木県壬生町の「七ツ石いちご職人会」が作るとちおとめは、完熟のぎりぎりまで待って収穫するため、果肉の糖度と香りが高いプレミアムいちごです。いちごのみずみずしさとメレンゲのサクサク感を同時にお楽しみいただけます。

■日本料理　メニュー例（※9 月のメニュー例）

山形県産のきゅうりや茄子、茗荷などを角切りにして味付けした夏の定番「山形のだし」や、帆立貝の貝殻を器にして作る青森の郷土料理「貝焼き」、東北地方で広く親しまれている「芋煮」、鮭の骨からとった出汁で炊き上げた宮城の「はらこ飯」、秋田県産の甘酒を使用した葛餅など、前菜からデザートに至るまで、東北の食材を用いてエドモント流にアレンジした料理を提供します。

○前菜　毛蟹　雲丹和え
長芋　わさび養老豆腐　じゅんさい
たこ焼き霜　小角野菜[山形]　ポン酢ジュレ
いか飯[青森]　枝豆

○造り　天然平目薄造り[青森]　炙り鮎魚女[福島]
鮪　あしらえ一式

○焼物　貝焼き（帆立貝[青森]　海老　真鯛　わかめ
鶏卵　しょっつる醤油[秋田]）

○煮物　牛肉芋煮（牛肉[福島]　里芋　こんにゃく
ねぎ　油麩[宮城]）

○揚物　シャコ　アスパラ東寺揚げ　いかメンチ[青森]　茄子　青唐　炒り出汁

○食事　はらこ飯[宮城]（鮭　いくら　錦糸玉子　青味）味噌汁

○水菓子　甘酒葛餅[秋田]　りんご[青森]　メロン　マンゴー

北陸新幹線コース　メニュー詳細

■西洋料理　メニュー例

○信州野菜のサラダ　信州サーモンのマリネとともに
昼夜の寒暖差が生み出す甘みの強い信州野菜をサラダ仕立てに。肉厚な信州サーモンはさっぱりとマリネでご用意しました。

○新潟県産南蛮海老のビスク　カプチーノ風と南蛮海老のフリット
身が太く、強い甘さが特徴の新潟県産南蛮海老を濃厚なスープに仕上げました。海老の香ばしさを味わえるフリットとともに提供します。

○石川県産ふぐのベーコン巻きロースト　神楽南蛮味噌とバルサミコのヴィネグレット
出荷量全国一位を誇る石川県のふぐは、日本海の荒波で育まれた身の弾力、ふっくらした食感、やさしい甘みが特徴です。
ふぐをベーコンで巻き、旨みを閉じ込めてしっとりと焼き上げ、新潟県の神楽南蛮味噌をアクセントに使ったソースを合わせました。

○長野県産信州鹿のポワレ　ポルトソース
信州鹿の赤身の旨みと柔らかくジューシーな食感をお楽しみいただけるよう表面はカリッと、中はふっくら焼き上げ、相性の良いポルト酒のソースを絡めました。

○新潟県産ル　レクチェのコンポートとオレンジのムース　ハーブのジュレ添え（※11～12 月のメニュー例）
新潟県で栽培される希少な西洋梨「ル　レクチェ」は濃厚な甘さが特徴です。食感やフレッシュ感をダイレクトに味わえるようコンポートに仕上げ、オレンジのムースを合わせました。

■日本料理　メニュー例（※9 月のメニュー例）

加賀太きゅうりや金時草といった加賀野菜を使用した前菜や、富山湾でとれた白海老のかき揚げ、富山のご当地グルメ「氷見うどん」をまろやかな豆乳出汁を合わせ冷麺風にアレンジした食事など北陸地方の魅力を盛り込んだ充実のコースです。

○前菜　甘海老ととり貝　加賀太きゅうり[石川]
黄身酒盗和え
キャベツわさび豆腐　じゅんさい
ほたるいか　金時草ジュレ[石川]
ふぐ煮こごり　鰤八幡巻　赤こんにゃく
わかめ真丈黄身焼

○造り　鯛薄造り　帆立貝　さざえ　あしらえ一式

○焼物　のどぐろ藻塩焼[石川]　昆布巻
トマト蜜煮　茄子田楽　枝豆

○煮物　鶏肉治部煮
(鶏肉[石川]　生麩　ごぼう　椎茸　人参　青梗菜　わさび)

○揚物　ずわい蟹かき揚げ　白海老磯辺揚げ[富山]　姫竹　まこも茸

○食事　氷見うどん冷麺風[富山]（キムチ　大和芋　豆乳出汁）

○水菓子　さつまいもと小豆春巻き揚げ　西洋梨[長野]　キウイ

※メニュー内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。

JR 東日本商品化許諾申請中

◎ご予約・お問合せ：宴会予約　03-3237-1101（直通）

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）