

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、2023年7月15日（土）から8月31日（木）までの期間、会津と佐渡の食材を用いたメニューを提供する「会津・佐渡フェア」を直営レストラン（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、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。

※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。



..... 産地と技の饗宴 会津・佐渡フェア 概要

期間： 2023年7月15日（土）～8月31日（木）

- | | | | |
|-------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| 1. 日本料理「平川」 | 蕎麦会席（P2） | 2. 日本料理「平川」 | スチューベンスパークリング（P2） |
| 3. 日本料理「平川」 | 日本酒探訪 飲み比べセット（P3） | 4. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーブッフェ（P3） |
| 5. 鮭「海彦」 | 淡月（P4） | 6. パティスリー エドモント | スイーツ&パン（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）

日本料理「平川」

◆茜会席

会津地鶏や桜枝岐そば、いごねりなど、会津と佐渡の食材を日本料理ならではの様々な技法で丁寧に仕立てました。ランチコースの中でも特に人気の7品の会席です。



「茜会席」イメージ写真 ▲

- 時 間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)
- 料 金： ￥6,400 (サービス料・消費税含む)
- メニュー： [先付] 養老豆腐 にしん山椒漬け メイプルサーモン 露の薑味噌掛け
[御椀] 鯛 会津山塩焼 桜枝岐そば
[造り] 海の幸盛合せ
[煮物] 茄子揚げ煮 健育豚の郷 共地あん掛け
[焼物] すずき紫蘇おろし焼 焼前
[食事] 焼会津地鶏 会津がんこ米丼 赤出汁 香の物
[デザート] 会津のべこの乳ヨーグルト寄せ アカシアのはちみつ 果実盛合せ

◆会津新鶴ワイナリー スチューベンスパークリング

会津美里町産のスチューベンを使ったロゼスパークリングワイン。きめ細かな炭酸の心地よいのど越しといちごのような味わいをお楽しみいただけます。また、カシスとりんごジュースを合わせたさわやかなスパークリングカクテルもご用意しました。

- 時 間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)
17:30～21:30 (L.O.21:00)
- 料 金： グラス ￥1,800
ボトル ￥10,500
スパークリングカクテル「アンビション」 ￥1,700
(サービス料・消費税含む)



「会津新鶴ワイナリー スチューベンスパークリング」イメージ写真 ▶

◆日本酒探訪～会津～ 二種飲み比べセット

会津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飲み比べセットをご用意しました。

- 時 間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)
17:30～21:30 (L.O.21:00)
- 内 容： ・末廣 大吟醸 剣
・會津宮泉 純米酒 火入
- 料 金： ¥1,450 (サービス料・消費税含む)



「日本酒探訪～会津～ 二種飲み比べセット」イメージ写真 ▶

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆ディナーbuffet

健育豚のポークチャップや会津のべこの乳と会津産とうもろこしのブランマンジェ、佐渡産スルメイカといごねりを使用したエスニックサラダなど、会津と佐渡の滋味あふれる山海の食材を用いた料理の数々がbuffetに並びます。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 時 間： 17:30～21:00 (土・日・祝 17:00～21:00) ※120分制
- 料 金： 大人 ¥6,500 / シニア (65歳以上) ¥5,700 / お子様 (小学生) ¥3,500
幼児 (4～6歳) ¥2,300 ※サービス料・消費税含む
- メニュー例： 車麩入り会津野菜の冷製ラタトゥイユ、会津のべこの乳と会津産とうもろこしのブランマンジェ キャビア添え、メカジキと会津産桃のマリネ、佐渡産スルメイカといごねり セロリのエスニックサラダ、佐渡産スルメイカのアーリオオーリオ、クワトロフォルマッジ 会津のはちみつ添え、鮮魚と旬野菜の天麩羅 佐渡の塩を添えて、健育豚のポークチャップ、会津べこの乳を使用した鶏肉のシュクメルリ、白身魚のソテ 会津ゆず味噌のブルブラン、車麩のブルギニョン風、大浦の一夜干しイカとじゃがいものスパイスガーリックなど。
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。

鮭「海彦」

◆淡月

佐渡産のさざえの壺焼をはじめ、9貫のにぎり鮭や雲丹といくらの小井など料理長が腕によりをかけた会席仕立てのコースです。

- 時 間： 17:30～21:30 (L.O.20:00)
- 料 金： ￥15,500 (サービス料・消費税含む)
- メニュー： 先付／刺身物／つまみ物／さざえの壺焼
茶碗蒸し／にぎり鮭9貫と小井
カステラ玉子焼／味噌椀／デザート



「淡月」イメージ写真 ▲

パティスリー エドモント

◆桃と会津のべこの乳の杏仁豆腐のジュレ

コクのある会津のべこの乳で作った杏仁豆腐と福島県産の桃のコンポートのジュレと2層にし、赤桃のソースで仕上げました。

- 時 間： 10:00～19:00
- 料 金： ￥520 (消費税含む)



「桃と会津のべこの乳の杏仁豆腐のジュレ」イメージ写真 ▶

◆若桃

香り高く焼き上げた生地の上に、「青いダイヤ」と呼ばれる会津美里町の高田梅の寒天と福島県産の若桃を乗せたさわやかな味わいのパンです。

- 時 間： 8:00～19:00
- 料 金： ￥320 (消費税含む)



「若桃」イメージ写真 ▶

協賛／極上の会津プロジェクト協議会、佐渡市

※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）