

茨城の多彩な食材と料理人の技が織りなす秋の味覚を堪能

ホテルメトロポリタン エドモント

秋の食彩「茨城フェア」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、JR グループ 6 社と茨城県が開催する「茨城デスティネーションキャンペーン (2023 年 10 月～12 月)」に連動し、10 月 1 日 (日) から 11 月 15 日 (水) までの期間、茨城県の食材を用いたメニューを提供する「茨城フェア」を直営レストラン 4 店舗およびテイクアウトショップで開催いたします。

ほどよいサシと旨味の強い銘柄豚肉「常陸の輝き」や、甘みとコクが際立つ「あじわい鶏」をはじめ、鹿島灘はまぐり、蓮根、ジャンボ椎茸、大子町産コシヒカリなど、茨城県の豊かな風土が育んだ食材と、エドモントのレストランシェフの技が活きる、味覚の秋にぴったりのメニューをご用意します。

また、ホテルロビーにて 10 月 21 日 (土)・22 日 (日) の 2 日間、奥久慈茶業組合による奥久慈茶のふるまいを行うほか、フェア期間中は『いばらきデザインセレクション 2021』に選定された「常陸錫器」などを展示いたします。

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



秋の食彩「茨城フェア」イメージ写真▲

..... 秋の食彩 茨城フェア 概要

期間： 2023 年 10 月 1 日 (日) ～11 月 15 日 (水)

- | | | | |
|-----------------|--------------------|--------------------------|------------------|
| 1. 日本料理「平川」 | 平川会席 (P2) | 2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーブッフェ (P3) |
| 3. パティスリー エドモント | カラメル パート ドーレス (P3) | 4. 鮎「海彦」 | ディナーコース「淡月」 (P4) |
| 5. 鉄板焼「山彦」 | 常陸牛ディナーコース (P4) | 6. SNS キャンペーン/奥久慈茶イベント情報 | (P5) |

Web サイト： <https://edmont.metropolitan.jp/topics/ibarakifair.html>

日本料理「平川」

◆平川会席

茨城県の銘柄豚肉「常陸の輝き」や鹿島灘はまぐり、ひぬまやまとしじみ、鹿島たこ、ジャンボ椎茸、栗、自然薯など、食材の宝庫、茨城の海・山・畑の幸を存分にご堪能いただける、彩り豊かな全 8 品の会席です。

期間中、平川会席をご注文のお客様には、関東最古の焼物の里「笠間」より、寛政 8 年開窯の「製陶ふくだ」制作の“栗の小皿”をお一人様一つプレゼントいたします。



▲「平川会席」イメージ写真

「栗の小皿」イメージ写真▲

○時 間： 17:30～21:30 (L.O.20:00)

○料 金： ￥13,000 (サービス料・消費税含む)

○メニュー： [先付] 鹿島たこ 山葵マヨネーズ掛け 海老 関山麩 赤蒟蒻 きゅうり
自然薯豆腐 黄身雲丹 木耳 海ぶどう 美味出汁 柚子胡椒
[御椀] ひぬまやまとしじみ真丈 きのこと土瓶蒸し 白舞茸 しめじ 栗麩 三つ葉
[造り] 海の幸盛合せ
[焼物] 常陸の輝き ジャンボ椎茸挟み焼 秋刀魚有馬煮 菊花大根 銀杏松葉挿し 南瓜松風
鶏レバーチーズ 豊翳磯辺焼 万願寺唐辛子射込み揚げ 焼き茄子浸し
[煮物] チョウザメ笠間蒸し 銀あん 蓮根煎餅 もって菊 青菜
[強肴] 鯉のタタキ ちり酢 奥久慈卵添え ミックスベビーリーフ
[食事] 米粉うどん 酢橘 おぼろ昆布
[デザート] 紅あずま天麩羅 果実盛合せ

◆渡舟 純米吟醸 濾過前五十五 (茨城県石岡市)

丁寧な発酵管理による濃醇ながらさらっとした飲み口と、奥からじんわりと湧き上がる米本来のジューシーな香味が特徴です。

茨城発の錫器ブランド「常陸錫器」で提供いたします。

○時 間： 17:30～21:30

○料 金： グラス ￥1,200 / 一合 ￥2,100 / 四合瓶 ￥8,400
(サービス料・消費税含む)

「渡舟 純米吟醸 濾過前五十五」/「常陸錫器」イメージ写真 ▶



ダイニング・カフェ「ベルテンボ」

◆ディナーbuffet

茨城県産牛のたたきとクレソンのサラダ、美明豚のポークピカタ、あじわい鶏ときのこのテリーヌ、常陸の輝き豚肩ロースのしゃぶしゃぶ、紅はるかのムースとスモークサーモンのタルタル、常陸秋そばなど、茨城県の食材を用いた多彩なメニューをご用意しました。そのほか人気のローストビーフやにぎり寿司、エドモント伝統のカレーなど前菜からデザートまで約 60 種類のメニューが並びます。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 時 間： 平日 17:30～21:00 土日祝 17:00～21:00 ※120 分制
- 料 金： お一人様 ¥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： 茨城県産美明豚のポークピカタ 紫マスタードソースサラダ、常陸の輝き豚肩ロースのしゃぶしゃぶ 白身魚と茨城県産れんこんのムース仕立て キャロットソース、甘納豆入りケーキサレ、あじわい鶏と茨城県産きのこのテリーヌ、茨城県産牛のたたきとクレソンのサラダ、茨城県産紅はるかのムース スモークサーモンのタルタル添えなど。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。

パティスリー エドモント

◆カラメル パタート ドゥース（約 12×8cm）

キャラメルムースに、濃厚な甘みの茨城県産紅はるかのペーストとサクサクのチョコレートを挟みました。さらに表面をキャラメリゼし、パリパリ食感に仕上げました。

- 時 間： 10:00～19:00
- 料 金： ¥2,800（消費税含む）



「カラメル パタート ドゥース」イメージ写真 ▶

鮎「海彦」

◆ディナーコース「淡月」

脂がのって身はふっくらと柔らかい「メヒカリの一夜干し」や「鹿島灘はまぐり」をはじめとしたにぎり鮎 9 貫など海の幸を堪能できる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／
メヒカリの一夜干し／茶碗蒸し／
にぎり鮎 9 貫と小どんぶり／カステラ玉子焼／
味噌椀／デザート



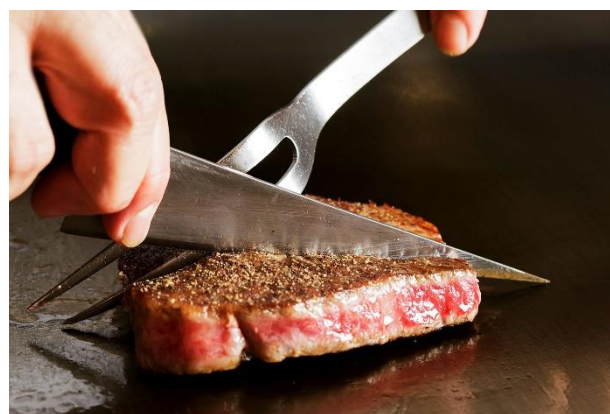
「淡月」イメージ写真 ▲

鉄板焼「山彦」

◆常陸牛ディナーコース

茨城県が誇る銘柄牛「常陸牛」サーロインを目の前の鉄板で香ばしく焼き上げます。人気の特製ガーリックライスとともに味わうのもおすすめです。

- 時 間 : 17:30～21:30 (L.O.20:00)
- 料 金 : ￥17,000 (サービス料・消費税含む)
- メニュー : 鴨のマリネ／
鮑の鉄板焼 青海苔ソース または
鮮魚と帆立貝のソテ 味噌ソース／焼野菜／
常陸牛サーロイン 120g／
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／
シャルロットボワール キャラメルアイス添え



「常陸牛ディナーコース」イメージ写真▲

◆つくばルーージュ／つくばブラン

筑波山麓の広大な敷地で、ぶどう栽培とワイン醸造を一貫して行っている「つくばワイナリー」。肥沃な土地で育まれた、風味豊かなぶどうを用いたワインです。

- 時 間 : 17:30～21:30
- 料 金 : グラス 各 ￥1,900／ボトル 各 ￥11,000
(サービス料・消費税含む)



「つくばルーージュ」／「つくばブラン」イメージ写真▲

※茨城県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※茨城県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

SNS ハッシュタグキャンペーン

茨城フェアの対象メニューをご利用の上、ハッシュタグ「# 茨城フェアプレゼント」をつけて、Instagram または X（旧 Twitter）に投稿いただくと、茨城県大子町産のコシヒカリ（2 合）を先着で 300 名様にその場でプレゼントいたします。

「茨城県大子町産コシヒカリ」イメージ写真 ▶



奥久慈茶ふるまいイベント

ホテルロビーにて、大子町で栽培されている「奥久慈茶」のふるまいを奥久慈茶業組合の皆さまのご協力のもと開催します。

大子町は「北限の茶所」と呼ばれ、昼夜の寒暖差が大きく、清涼でやわらかな朝霧に包まれることによって新芽がじっくりと育ち、肉厚で地味の強い茶葉になります。そうして育った奥久慈茶は水色が濃く、茶葉の持ちのよさにも定評があります。

○日 程： 10 月 21 日（土）・22 日（日）

○時 間： ①11:00～12:00

②13:00～14:00

③16:00～17:00



「奥久慈茶ふるまいイベント」イメージ写真 ▲

協賛：茨城県、笠間市、大子町、茨城県常陸牛振興協会

###

◎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）