



四季折々の風土に育まれた、会津・佐渡の食材と 料理人の技が生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、2024年5月1日（水）から6月15日（土）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3店舗（ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 / 日本料理「平川」 / バー「カルーザル」）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、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：2024年5月1日（水）～6月15日（土）

1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 デイナーブッフェ（P2）
2. バー「カルーザル」 プレシャスアワー（P2）
3. 日本料理「平川」 ランチ会席「想い」（P3）
4. 日本料理「平川」 おすすめの日本酒（P3）

©協賛／極上の会津プロジェクト協議会、佐渡市

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

ディナーbuffet

会津野菜を使ったソースで味わうコトレット、会津産馬肉のたたき、佐渡産とび魚のクネル、佐渡サーモンムースの前菜、会津のべこの乳モッツアレチーズのマルゲリータピッツァなど、会津・佐渡の食材を用いた料理の数々をはじめ、会津ソースカツ丼や会津牛乳屋食堂のラーメンなどのご当地料理も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・祝日は17:00～） ※120分制
- 料金：※サービス料・消費税含む

	5/1・2 および 5/7～6/15	GW ディナーbuffet 5/3～5/6
大人	¥6,500	¥7,000
シニア（65歳以上）	¥5,700	¥6,200
お子様（小学生）	¥3,500	¥3,800
幼児（4～6歳）	¥2,300	¥2,300

フリードリンク プラス¥3,300～ [ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎、日本酒、梅酒、サワー、カクテル、ソフトドリンク]

- メニュー例：会津地鶏胸肉のハム仕立て、会津豆麩と夏野菜のジュレ寄せ、会津のべこの乳ヨーグルトソースの冷製パスタ、会津コシヒカリ味噌使用の冷製バーニャカウダ、佐渡サーモンムースとトマトコンソメの二層仕立て、会津産馬肉のたたき、佐渡角いごねりと蛸のオニオンマリネ、会津健育豚のディアブル仕立て、佐渡産とび魚のクネル、会津のべこの乳モッツアレチーズのマルゲリータピッツァ、会津産アスパラガスとイペリコ豚のニョッキ、会津名物ごぼゆ ヘルテンポ風、会津ソースカツ丼、牛乳屋食堂のラーメンなど。その他、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種類。

バー「カルーザル」

プレシャスアワー

会津産蜂蜜を添えたクアトロフォルマッジのピッツァや、会津産アスパラガスのポワレと佐渡のへんじんもっこを合わせた一皿など、会津・佐渡の食材を用いたメニューを含む、5種から選べる料理1品と、ドリンク3杯をお楽しみいただけるセットメニューです。

- 時間：17:30～20:30の来店限定
- 料金：ドリンク3杯+料理1品 ¥5,500
(サービス料・消費税含む)



「プレシャスアワー」イメージ写真 ▲

日本料理「平川」

ランチ会席「想い」

旨みあふれるジューシーな会津地鶏や、佐渡の郷土料理「いごねり」など、会津の山の恵みと佐渡の海の幸を贅沢に用いました。滋味深い会津・佐渡の味覚を繊細で丁寧な日本料理の技法で仕立て、3つのお膳でご提供いたします。



「想い」イメージ写真 ▲

- 時間：11:30～14:30 (L.O.14:00)
- 料金：¥7,000 (サービス料・消費税含む)
- キュー例：[壹の膳] 先付 白アスパラガス豆腐 にしん山椒煮 メイプルサーモン ふきのとう味噌
造り 海の幸盛合せ
[貳の膳] 煮物 会津地鶏治部煮 大根 馬鈴薯 生麩
焼物 めばる紫蘇おろし焼 桜枝岐蕎麦 いか人參平川風
[参の膳] 食事 がんこ米玉地蒸し こづゆあん掛け 味噌椀 香の物
[デザート] ヨーグルト寄せ 白玉団子 小豆
果実盛合せ

おすすめの日本酒「^{うたしろ}雅楽代～日和～」

佐渡の天領盃酒造の「雅楽代(うたしろ)」シリーズから、軽やかで爽やかなお酒をご用意しました。

- 時間：11:30～14:30 (L.O.14:00)
17:30～21:30 (L.O.21:00)
- 料金：一合 ¥2,300 (サービス料・消費税含む)

※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。



「日本酒 雅楽代～日和～」イメージ写真 ▲

◎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)