

旅する気分で地域の旬を味わおう。
栃木の食材とシェフの技のコラボレーション

ホテルメトロポリタン エドモント

産地と技の饗宴「栃木フェア」開催

【2017年3月】東京 --- 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/辻野泰介)では、2017年4月1日(土)から5月31日(水)までの期間、栃木県の食材を用いた「栃木フェア」を直営レストラン・バー(3店舗)で開催いたします。

栃木県の農産物は、日光や那須の山々から流れる清らかな水や、作り手のたゆまぬ努力でおいしく育ちます。栃木県内の指定生産農家が丹精込めて育てた黒毛和牛「とちぎ和牛」や、栃木県の地鶏「栃木しゃも」、栃木のご当地サーモンであるヤシオマスをさらに改良した「プレミアムヤシオマス」など、栃木の厳選食材を用い、各レストランのシェフが腕をふるい、今だけの特別メニューをご用意します。

※栃木県産の食材は、仕入れ状況や天候・天災等により変更になる場合があります。※栃木県産以外の食材も使用しています。



産地と技の饗宴 栃木フェア 概要

期間: 2017年4月1日(土)~5月31日(水)

1. 日本料理「平川」 おすすめの逸品 (P2)
2. 日本料理「平川」 利き酒セット (P2)
3. 日本料理「平川」 とちぎ和牛しゃぶしゃぶまたはすき焼コース(P2)
4. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 デイナーブッフェ (P3)
5. バー「カルーザル」 栃木カクテル (P3)

日本料理「平川」

■ おすすめの逸品 栃木フェア

芳ばしい香りの豚ロースの味噌漬けや、湯波やかんぴょうなど栃木の名産をご堪能いただけるメニューをご用意いたしました。酒の肴にも、お好みのものを組み合わせてお食事としてもお楽しみいただけます。

- 期間 : 2017年4月1日(土)~5月31日(水)
- 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
- メニュー及び料金(サービス料・消費税含む) :
 - ・栃木県産豚ロースの味噌漬け
生野菜を添えて ¥1,800
 - ・プレミアムヤシオマスの唐揚げ ¥1,800
 - ・かんぴょうと桜海老の玉子とじ ¥1,600
 - ・栃木しゃもの黒胡椒焼 ¥2,000
 - ・湯波とこんにゃくの刺身 ¥1,600
 - ・そばがきの煮おろし ¥1,100



「おすすめ逸品」イメージ写真 ▲

■ 栃木の地酒 利き酒セット

平川の利き酒師が選定した栃木の地酒3種を飲み比べてお楽しみいただける利き酒セットです。

- 期間 : 2017年4月1日(土)~5月31日(水)
- 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
- 料金 : ¥1,300 (サービス料・消費税含む)
- メニュー : 下記3銘柄の利き酒セットです。
 - ・惣誉 特別純米酒
 - ・天鷹心 純米大吟醸
 - ・霧降 純米大吟醸



「栃木の地酒 利き酒セット」イメージ写真 ▲

■ とちぎ和牛のしゃぶしゃぶ または すき焼コース

黒毛和種の銘柄牛「とちぎ和牛」を、しゃぶしゃぶまたはすき焼でお召し上がりいただけます。

- 期間 : 2017年4月1日(土)~5月31日(水)
- 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
- 料金 : ¥11,000 (サービス料・消費税含む)
- メニュー : 先付/造り/とちぎ和牛のしゃぶしゃぶ
または すき焼/野菜/食事/デザート



「とちぎ和牛のしゃぶしゃぶ」イメージ写真 ▲

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

■ ディナーbuffet 栃木フェア

栃木県産豚肩ロースの香草パン粉焼や、「美しゃも」のつみれ鍋、寄せ湯波のモッツアレラ風、「プレミアムヤシオマス」のマリネサラダなど、栃木の確かな食材とシェフのインスピレーションが融合した料理をお楽しみいただけます。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2017年4月1日(土)～5月31日(水)
- 時間 : 平日 17:30～21:00 (2時間制) / 土・日・祝日 17:00～21:00 (2時間制)
- 料金 : お一人様 ¥4,900 / お子様(4歳～小学生) ¥2,600 / シニア(65歳以上) ¥4,200

※上記金額は消費税を含めた総額表示です。尚、「ベルテンポ」のbuffetはサービス料をいただいております。

バー「カルーザル」

■ 栃木カクテル

栃木県産の梨ジュースや、とちおとめのリキュールを用いた2種のカクテルをご用意しました。

- 期間 : 2017年4月1日(土)～5月31日(水)
※日曜・祝日定休
- 時間 : 17:30～23:00(L.O.22:45)
- 料金 : 各 ¥1,500 (サービス料・消費税含む)

「栃木カクテル」イメージ写真 ▶



※栃木県産の食材は、仕入れ状況や天候・天災等により変更になる場合があります。※栃木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

上記に関するお問合せは、
ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 近藤・中沢・宮本まで
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr@edmont.co.jp