

旅する気分で地域の旬を味わおう。
宮城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「食材王国みやぎフェア」開催

【2017年11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/山田幸秀)では、2017年11月15日(水)から2018年1月14日(日)までの期間、宮城県の食材を用いた「食材王国みやぎフェア」を直営レストラン・バー(3店舗)で開催いたします。

世界三大漁場のひとつ三陸沖に近接する宮城県は、全国有数の水揚量を誇る海産物の宝庫です。また広大な平野をもち、米をはじめ農作物や食肉の生産も盛んです。海・山・大地が育んだ多彩な宮城の食材を用い、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。

※宮城県産の食材は、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。※宮城県産以外の食材も使用しています。



..... 産地と技の饗宴 食材王国みやぎフェア 概要

期間：2017年11月15日(水)～2018年1月14日(日)

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 デイナーブッフェ (P2) | 2. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 みやぎの地酒 (P2) |
| 3. 日本料理「平川」 おすすめの逸品 (P3) | 4. 日本料理「平川」 みやぎの地酒 利き酒セット (P3) |
| 5. バー「カレーザル」 シードルフィズ (P4) | 6. バー「カレーザル」 みやぎの地ビール (P4) |

■ ディナーbuffet みやぎフェア

宮城県産 JAPAN X 豚肩ロースのグリル、めかぶとみょうが 人参のテリーヌ、えごましそ巻と根菜ピクルス、えごま豚のメンチカツ、炙り秋刀魚のサラダ仕立てなど、宮城の山海の恵みを受けた食材の魅力を最大限に引き出した料理の数々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11月15日(水)～2018年1月14日(日)
- 時間 : 平日 17:30～21:00 (2時間制) / 土・日・祝日 17:00～21:00 (2時間制)
※12/22(金)～12/25(月)は 17:00～21:30 (2時間制)

○ 料金 :

	11/15(水)～11/30(木) 1/4(木)～1/14(日)	12/1(金)～12/21(木) 12/26(火)～1/3(水)	12/22(金)～12/25(月)
大人	¥ 4,900	¥ 5,200	¥ 5,900
シニア(65歳以上)	¥ 4,200	¥ 4,300	¥ 5,200
お子様(4歳～小学生)	¥ 2,600	¥ 2,900	¥ 3,900

※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。

■ みやぎの地酒 一ノ蔵 掌(たなごころ)

手づくりを守り続ける一ノ蔵の想いをこめて名づけられた「掌(たなごころ)」。宮城県産のササニシキを 100%原料米に使用し、米の味わいを生かして醸したふくよかな旨みの純米酒です。

- 期間 : 2017年11月15日(水)～2018年1月14日(日)
- 時間 : 11:30～22:00(L.O.21:30)
- 料金 : 一合 ¥900 (サービス料・消費税含む)

みやぎの地酒「一ノ蔵 掌」イメージ写真 ▶



日本料理「平川」

■ おすすめの逸品 みやぎフェア

三陸の豊かな自然の中で育ったギンザケの味噌漬けや、ほやの酒蒸しと仙台白菜 仙台ちぢみ雪菜の玉子とじ、帆立貝の磯辺焼など、料理長が現地で厳選した宮城の食材を用いた逸品をご用意しました。



「おすすめ逸品」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2017年11月15日(水)～2018年1月14日(日)
 - 時間 : 17:30～21:30(L.O.21:00)
 - メニュー及び料金:
 - ・ババガレイの煮つけ ¥3,600
 - ・ほやの酒蒸しと仙台白菜
仙台ちぢみ雪菜の玉子とじ ¥1,800
 - ・宮城県産河北せりの搔き揚げ ¥1,500
 - ・宮城より絹ごし豆腐を使用して
湯波豆腐の揚げ出汁 ¥1,200
 - ・宮城県産帆立貝の磯辺焼 ¥1,800
 - ・三陸産ギンザケの味噌漬け ¥1,800
 - ・焼茸 宮城より釜炊き塩を添えて ¥1,500
 - ・白石温麺 ¥1,200
 - ・宮城県産曲がりねぎの照焼 ¥1,200
- (サービス料・消費税含む)

■ みやぎの地酒 利き酒セット

平川の利き酒師が選定した宮城の地酒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11月15日(水)～2018年1月14日(日)
- 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。
 - ・伯楽星 純米吟醸
 - ・日高見 弥助 芳醇辛口 純米吟醸
 - ・勝山 特別純米 緑



「みやぎの地酒 利き酒セット」イメージ写真 ▲

バー「カルーザル」

■ シードル フィズ

秋保ワイナリーのドライシードルに、キリッとした味わいのジンと柑橘の香りを合わせました。口当たりの良い爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

- 期間 : 2017年11月15日(水)～2018年1月13日(土)
※日曜・祝日、12/30・1/2・1/3 定休
※但し 12/31(日)・1/1(月・祝)は特別営業いたします。
- 時間 : 17:30～23:00(L.O.22:45)
※12/31(日)・1/1(月・祝)は 17:00～22:00(L.O.21:45)
- 料金 : ¥1,600 (サービス料・消費税含む)

「シードルフィズ」イメージ写真 ▶



■ みやぎの地ビール 松島ビール

ドイツ直伝の製法で作られた本格派ビール「松島ビール」。濃厚で贅沢な味わいの「ボック」と、深いコクと程よい苦みが特徴の濃色ラガービール「デュンケル」の2種をご用意しました。

- 期間 : 2017年11月15日(水)～2018年1月13日(土)
※日曜・祝日、12/30・1/2・1/3 定休
※但し 12/31(日)・1/1(月・祝)は特別営業いたします。
- 時間 : 17:30～23:00(L.O.22:45)
※12/31(日)・1/1(月・祝)は 17:00～22:00(L.O.21:45)
- 料金 : 各 ¥1,100 (サービス料・消費税含む)



「みやぎの地ビール 松島ビール」イメージ写真 ▲

※宮城県産の食材は、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。※宮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

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・中沢まで
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr@edmont.co.jp