

旅する気分で地域の旬を味わおう。
会津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「会津フェア」開催

【2018年1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、2018年2月1日(木)から3月31日(土)までの期間、会津の食材を用いた「会津フェア」を直営レストラン・バー(3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。自然の恵みをたっぷり受けた会津の厳選食材を用い、会津の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います。

また、ホテルロビーには、日本の伝統的工芸品に指定されている「会津漆器」をはじめ、会津の伝統工芸品などを展示し、暮らしのすぐそばにある歴史文化も紹介いたします。

さらに、会津のご当地グルメをお楽しみいただけるイベント「雪まつり」も開催いたします。

※会津産の食材は、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。※会津産以外の食材も使用しています。



産地と技の饗宴 会津フェア 概要

期間：2018年2月1日(木)～3月31日(土)

- | | | | | | |
|-------------|-------------|------|---------------------|------------|------|
| 1. 日本料理「平川」 | おすすめの逸品 | (P2) | 4. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーbuffet | (P3) |
| 2. 日本料理「平川」 | 利き酒セット | (P2) | 5. バー「カルーザル」 | 会津フェアカクテル | (P3) |
| 3. 日本料理「平川」 | ソムリエセレクトワイン | (P2) | | | |

■ おすすめの逸品 会津フェア

甘みのある脂とコク深い旨みの特徴の会津地鶏のわさび焼や、揚げ豆腐のこづゆあん掛け、健育豚の郷 塩麴焼、なめこおろし蕎麦など、会津の食材を用いて一品料理に仕上げました。



「おすすめの逸品」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)
- 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
- メニュー及び料金:

会津地鶏のわさび焼	¥1,800	ホッケと帆立貝の玄米味噌焼	¥1,800
健育豚の郷 塩麴焼	¥1,800	モッツアレラチーズの天麩羅	¥1,600
揚げ豆腐のこづゆあん掛け	¥1,500	鮭のぬた和え	¥1,500
なめこおろし蕎麦	¥1,400	(サービス料・消費税含む)	

■ 会津の地酒 利き酒セット

平川の利き酒師が選定した会津の地酒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 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)
- 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。
「寫楽 純米酒」「名倉山 純米吟醸 善き哉」「末廣 伝承生もと 純米」



「会津の地酒 利き酒セット」イメージ写真 ▲

■ ソムリエセレクトワイン「シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ」

ソムリエが選定した会津のワインをご用意しました。

- 期間 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)
- 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
- 料金 : グラス¥1,650、ボトル¥9,800 (サービス料・消費税含む)

▼ 「ソムリエセレクトワイン」イメージ写真



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

■ ディナーbuffet 会津フェア

魚介と会津野菜のクリーム煮、会津地鶏のピカタ エスニックソース添え、うつくしまエゴマ豚のメンチカツ、いかにんじんなど、会津の食材の魅力を最大限に引き出した料理の数々がbuffetに登場します。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)
- 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」

■ 会津フェアカクテル

会津産の柚子とりんごのジュースや、ブルーベリーのジュースを用いた二種のオリジナルカクテルです。

- 期間 : 2018年2月1日(木)~3月31日(土)
※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)

「会津フェアカクテル」イメージ写真 ▶



※会津産の食材は、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。※会津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・田中まで
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr@edmont.co.jp