

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**

【2018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/山田幸秀)では、2018年4月1日(日)から5月31日(木)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。

寒暖差のある気候と肥沃な大地、清らかな水が豊かな食材を育む栃木県。日本料理「平川」では、ヤシオポークや美しゃも、アスパラガスなどを使った一品料理を、ダイニング・カフェ「ベルテンポ」では、ゆばや白美人ねぎなどを用いた多彩なブッフェメニューを、バー「カルーザル」では栃木県産のいちごジュースを用いたオリジナルカクテルをご用意しました。栃木県の厳選食材の魅力を最大限に引き出した、シェフたちの技が光る料理の数々をお楽しみいただけます。

※栃木県産の食材は、仕入れ状況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: 2018年4月1日(日)~5月31日(木)

- |             |         |      |                     |           |      |
|-------------|---------|------|---------------------|-----------|------|
| 1. 日本料理「平川」 | おすすめの逸品 | (P2) | 3. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 | ディナーブッフェ  | (P3) |
| 2. 日本料理「平川」 | 栃木の地酒   | (P2) | 4. バー「カルーザル」        | 栃木フェアカクテル | (P3) |

■ おすすめの逸品 栃木フェア

ヤシオポークや美しゃも、プレミアムヤシオマスなど、栃木県が誇る多彩な食材を用いて料理長が技巧を凝らして仕上げた一品料理をご用意しました。



「おすすめの逸品」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2018年4月1日(日)~5月31日(木)
  - 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
  - メニュー及び料金:
 

ヤシオポークの味噌漬け 生野菜を添えて	¥1,800
栃木地鶏 美しゃものから揚げ おろしポン酢添え	¥1,600
プレミアムヤシオマスの木の芽焼	¥1,700
アスパラガスの煮おろし	¥1,300
ゆばととろみこんにゃくの刺身	¥1,500
白魚の玉子とじ	¥1,600
蕎麦がきの揚げ出汁	¥1,300
納豆と油揚げの挟み焼	¥1,500
- (サービス料・消費税含む)

■ 栃木の地酒「鳳凰美田 純米吟醸」

平川の利き酒師が厳選した栃木の地酒をご用意しました。料理長自慢の料理に合わせてお楽しみいただけます。

- 期間 : 2018年4月1日(日)~5月31日(木)
- 時間 : 17:30~21:30(L.O.21:00)
- 料金 :
 

グラス	¥1,100
一合	¥1,900
四合瓶	¥7,600 (サービス料・消費税含む)



栃木の地酒「鳳凰美田 純米吟醸」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グリル、ひとくちロールキャベツのきざみゆば 柚子風味、白美人ねぎの洋風ねぎめた仕立てなど、栃木ならではの食材とシェフのインスピレーションが融合した料理の数々がbuffetに登場します。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 期間 : 2018年4月1日(日)～5月31日(木)
- 時間 : 平日 17:30～21:00 (120分制) / 土・日・祝日 17:00～21:00 (120分制)  
※5月3日(木・祝)～5日(土)は 17:00～21:30
- 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」

### ■ 栃木フェアカクテル

栃木県産のいちごジュースを用いた2種のオリジナルカクテルです。

- 期間 : 2018年4月1日(日)～5月31日(木)  
※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)

「栃木フェアカクテル」イメージ写真▶



※栃木県産の食材は、仕入れ状況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・佐々木まで  
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: [pr@edmont.co.jp](mailto:pr@edmont.co.jp)