

ホテルメトロポリタン 池袋駅

日本料理「花むさし」



◆11:30~15:00 (L.O.14:30)、17:30~22:00 (L.O.21:30)



信州御膳

◆提供時間: 17:30~22:00 (L.O.21:30)

「グリーンボール豆腐」の先付から始まり、脂の乗りが抜群の「信州サーモン」のお造り、焼物八寸では信州を代表する銘柄鶏の「信州福味鶏」を信州味噌で香ばしく焼き、名産の「えのきたけ」の浸しなどを盛り込みました。ペの食事は「信州そば」をお楽しみいただける自慢のお膳です。

お一人様 6,050円

- | | | | | | | | | | |
|------|-----------|----|--------------|----|----------------|----|---------------|----|---------------|
| デザート | 信州りんごのプリン | 揚物 | 揚げおやき アスパラガス | 猪口 | 赤貝の辛子酢味噌和え | 焼物 | 信州福味鶏味噌焼き | 先付 | グリーンボール豆腐 |
| | | 食事 | 信州そば 薬味 山葵 | | ほうれん草とえのきたけの浸し | | ズッキーニ・ピーマン巻き | | 叩きおくら 酢取り茗荷 |
| | | | | | | | 小豆 露生菜 | | 信州サーモン 鮭 |
| | | | | | | | 白菜 水菜 人参 さくらげ | | 春のあしらい 山葵 |
| | | | | | | | | | 造り |
| | | | | | | | | | 長野県産豚角煮 野菜餡掛け |
| | | | | | | | | | 煮物 |
| | | | | | | | | | 長野県産豚角煮 野菜餡掛け |

オールデイダイニング 「クロスダイニング」



◆6:30~23:00 (L.O.22:45)

グランドディナービュッフェ

◆提供時間: 平日18:00~21:00 土・日・祝17:00~19:00、19:30~21:30 (2部制)

「信州サーモンのカルパッチョ」や「信州そば」、「野沢菜の天ぷら」など、信州の山河が育んだ新鮮素材を和・洋・中にアレンジしたディナービュッフェ。通常は数量限定でご用意している豪華食材のシェフズベシャリティを、今フェアでは皆様にご提供します。

	大人	シニア優待 (60歳以上)	お子様優待 (小学生)	お子様優待 (4-6歳)
平日	4,100円	3,680円	1,940円	900円
土・日・祝	4,720円	4,230円	2,140円	1,110円
7月1日(土)~7月14日(金)	4,980円	4,480円	2,450円	1,110円



ホテルメトロポリタン丸の内 東京駅

Dining & Bar 「TENQOO」 テンクウ



◆6:00~23:00 (L.O.22:30)

信州フェアコース

◆提供時間: 11:30~14:00、17:00~22:00

信州の大自然が作り出した魅力あふれる食材を、料理長が現地視察して選び、フランス料理の技法で特製コースメニューに仕立てました。フェア期間中は信州のワインや地酒も提供します。“食べて” “飲んで” 信州の魅力をお楽しみください。

お一人様 10,000円

Menu

- ◆アミューズ プーシュ (信州味噌とフォワグラのプリュレ)
- ◆長野県産カマンベールのエスプーマ
- ◆信州サーモンとえのきたけのカルパッチョ アプリコットのヴァネグレット
- ◆シナノユキマスのブランド サフランの香りブルブランソースと共に
- ◆信州ジビエ 鹿ロースのロースト 名物“おやき”に見立てたニョッキ または 長野県産黒毛和牛ランプの炭火焼き 黒にんにくソース(+2,000円)
- ◆きゃらぶきと生姜のお茶漬け
- ◆2種のクレープと長野県産フルーツのコンポート 野辺山ジャージー牛乳アイスクリーム ほか



日本料理 「花むさし 旬香」



◆11:30~15:00 (L.O.14:30)、17:30~22:00 (L.O.21:30)

信州フェア一品料理

◆提供時間: 11:30~15:00 (L.O.14:30)、17:30~22:00 (L.O.21:30)

「信州サーモンの旬香なめろう」や「信州ポークと野沢菜の葱胡麻油焼き」など、信州ならではの豊富な山の幸の数々を信州の銘酒と共に楽しめください。



メニュー

- ◆信州サーモンの旬香なめろう 1,210円
- ◆信州福味鶏山賊焼き 1,430円
- ◆信州福味鶏鉄板焼き 1,705円
- ◆信州ポークのセイロ蒸し 1,430円
- ◆信州ポークと野沢菜の葱胡麻油焼き 1,320円

中国料理 「桂林」



◆11:30~15:00 (L.O.14:30)、17:30~22:00 (L.O.21:30)

信州フェア一品料理

◆提供時間: 11:30~15:00 (L.O.14:30)、17:30~22:00 (L.O.21:30)

話題のジビエ「鹿フィレ」や信州きのこ四川辛子煮や、「信州福味鶏」を香味豊かに漬け揚げし、特産の「野沢菜」を炒めて添えた一品など、桂林ならではの絶妙な味付けで、信州の味覚を四川料理に見事に昇華しました。



メニュー

- ◆信州サーモンのカルパッチョ 1,760円
- ◆信州福味鶏の香辛料漬け揚げ 野沢菜炒め添え 1,760円
- ◆信州産鹿フィレ(ジビエ)ときのこ四川辛子煮 3,300円
- ◆信州産グリーンリーフと桜海老入り炒飯 1,650円
- ◆信州ブドウのバルフェ 880円

地元レストランならではの旬の味覚もご堪能ください!

ホテルメトロポリタン長野では、日本料理・鉄板焼き・寿司・中国料理それぞれのレストランで、長野県産食材の魅力発信を積極的に行っております。日本料理では旬を感じさせる食材、信州サーモンはもちろん、山菜やキノコといった豊富な地元の食材と地酒を、中国料理では地元食材やジビエを用いた本格四川料理と県産のワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。信州の旅に便利なホテルメトロポリタン長野で、旬の魅力を最大限に引き出した味覚の品々をご堪能ください。

ホテルメトロポリタン長野

☎026-291-7000 JR「長野駅」駅ビルMIDORI直結
長野県長野市南石堂町1346 http://www.metro-n.co.jp/

