

地域の旬をお届け！大山どりや出雲そばを堪能！

山陰の食材とシェフの技のコラボレーション

## 「産地と技の饗宴 “山陰フェア”」開催

7月15日(日)～9月14日(金)

ホテルメトロポリタン(豊島区西池袋1-6-1 総支配人 佐藤 進)では、山陰の食材を使った「産地と技の饗宴 “山陰フェア”」をレストランにて開催いたします。

山陰の山海の幸や、その土地ならではの郷土料理を取り入れ各レストランの料理長が趣向を凝らし、メニューを仕上げました。

### ①山陰の食材がジャンルの違う3つのレストランで味わえる

オールデイダイニング「クロスサイン」：ビュッフェ/日本料理「花むさし」：会席料理

日本料理「花むさし旬香」：炙り・鉄板焼き

### ②伝統工芸品のディスプレイ

流しびなや、因州中井窯のカップソーサー・松江和紙手まり・福こづちなど山陰の工芸品を展示



流しびな



カップソーサー



松江和紙手まり



福こづち

## 2F 日本料理「花むさし」

### 山陰御膳

柔らかくコクがある島根県の「石見ポーク」を使用した肉味噌や、鳥取県のブランド豚でとろける口当たりの「ととりこ豚」をアスパラガスで巻いた焼物などはおおすすめの逸品。また、「砂丘らっきょうとタコの酢味噌和え」は西京味噌を使用した花むさしオリジナルブレンドの味噌を使用致しました。山陰の旬の素材を散りばめた目にも華やかなお膳をご堪能ください。



【提供時間】5:30 p.m.～10:00 p.m. (L.O. 9:30 p.m.)

【メニュー】先付・造り・煮物・焼物八寸  
猪口・揚物・食事・留碗・デザート

【価格】6,050円(税サ込)

炙り焼き

ジューシーで旨味のある鳥取県産「大山どり」と柔らかく、脂が甘い島根県産「石見ポーク」が、レディースランチや匂香ランチのメイン料理として選ぶことができます。

日本酒は島根県の「十旭日 純米酒 五百万石」と「天穂 特別純米酒」をご用意いたします。

唎酒師が選ぶ日本酒とのマリアージュをお楽しみください。



- 【メニュー】 レディースランチ (平日限定) 3,300 円 ・前菜&デザートビュッフェ・メインディッシュ・御飯  
味噌汁・香の物
- 匂香ランチ (土日祝限定) 3,300 円 ・手作り豆腐・刺身2種・メインディッシュ・サラダ・御飯  
味噌椀・香の物・デザート

【提供時間】 11:30 a.m. ~ 3:00 p.m. (L.O. 2:30 p.m.)

\*上記の金額はすべて税金・サービス料込です。

グランドディナービュッフェ

鳥取県産や島根県産の米や肉など山陰食材を和・洋・中さまざまな料理にアレンジしたディナービュッフェです。甘く香ばしく、どっしりとした粘りのある「仁多米」を使用したちらし寿司や鳥取県産の「大山どり」を使用した大山どりのスパイシーロースト、日本3大そばの1つである出雲そばなど、食材の旨味を巧みに引き出した、料理長渾身の品々をお楽しみください。



【提供時間】 平日 : 6:00 p.m. ~ 9:00 p.m.  
土日祝 : 5:00 p.m. ~ 9:30 p.m. (2部制)

【料金】(税込)	全日 7/1~8/31	平日 9/1~9/14	土日祝 9/1~9/14
大人	5,180 円	4,300 円	4,920 円
シニア(65才以上)	4,660 円	3,860 円	4,410 円
お子様(小学生)	2,600 円	2,090 円	2,290 円
お子様(4-6才)	1,260 円	1,050 円	1,260 円

※下記期間中は3部制 (120分)

7/14~7/16・8/11~8/12・8/18~8/19

①5:00 p.m. ~ 7:00 p.m. ②5:30 p.m. ~ 7:30 p.m.

③7:45 p.m. ~ 9:45 p.m.

※クロスダイニングはサービス料を頂いておりません。



<本件に関するお問い合わせ>

ホテルメトロポリタン 営業企画グループ : 大良・宮本・後藤  
03-3980-1111 (代表) 03-3980-7693 (直通) promotion@metropolitan.jp