



～日本海美食旅～ 旅する気分で地域の旬を味わう

「産地と技の饗宴 新潟・庄内フェア」開催

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、2019年10月1日（火）から11月30日（土）までの期間、新潟県と山形県庄内エリアの食材を用いた「産地と技の饗宴 新潟・庄内フェア」をオールデイダイニング「クロスサイン」にて開催いたします。お米、野菜、鮮魚など、自然の恵みをたっぷり受けた新潟・庄内の食材を「クロスサイン」ならではの和・洋・中の専門シェフが腕を振るってアレンジします。山海の自然に囲まれた新潟県・庄内エリアの美食をご堪能ください。



- 開催店舗：1F オールデイダイニング「クロスサイン」
- 開催期間：2019年10月1日（火）～11月30日（土）
- 時間：平日 6：00p.m.～9：00p.m.
土・日・祝（120分 / 2部制）①5：00p.m.～ ②7：30p.m.～
- 料金：

ランチ	平日	土・日・祝
大人	3,450円	3,830円
シニア(65歳以上)	3,100円	3,440円
お子様(小学生)	2,030円	2,230円
お子様(4～6歳)	1,050円	1,230円
JRホテルメンバーズ	3,100円	3,440円

ディナー	平日	土・日・祝
大人	4,450円	5,070円
シニア(65歳以上)	4,000円	4,550円
お子様(小学生)	2,190円	2,390円
お子様(4～6歳)	1,150円	1,360円
JRホテルメンバーズ	4,000円	4,550円

※税込価格 ※クロスサインはサービス料を頂いておりません。



**佐渡産サザエのつぼ焼き
(日本料理)**

しょうゆベースのカツオだしと一緒に蒸してから焼き上げるサザエからは凝縮された旨みが溢れます。磯の香りとともにお召し上がりください

**新潟県産ポークと庄内木の子添え
(西洋料理)**

温度にこだわった技法で柔らかくグリルした豚と秋の味覚、庄内産の木の子をたっぷり使った一品。

**“越の鶏”紅油ソースかけ
(中国料理)**

しっとりと柔らかく蒸したブランド鶏にぴりっとした辛味が特徴の紅油を合わせて。お酒のおつまみにも最適です。



新潟県産ポークと里芋の角煮 (中国料理)

一度蒸してからじっくりと時間をかけて中華風に煮込んだ豚はほろほろと口の中でとろけます。甘辛い味付けは魚沼産コシヒカリと相性ぴったりです。

妻有(つまあり)そば (日本料理)

新潟県十日町の名産。つなぎに布海苔を使っており独特の弾力と喉越しが味わえます。

※仕入れの状況により、食材の産地やメニューが一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。



オールデイダイニング「クロスサイン」

和・洋・中・デザートとバラエティに富んだ本格料理が並ぶビュッフェスタイルのレストラン。ステーキやパスタの仕上げなどライブ感たっぷり、熱々できたてをお召し上がりいただけます。

【営業時間】

月～木・日・祝 6 : 30a.m.～10 : 30p.m.
(L.O.10 : 00 p.m.)
金～土 6 : 30a.m.～11 : 00p.m.
(L.O.10 : 30 p.m.)

＜本件に関するお問い合わせ＞

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：大良（だいら）・小宮（こみや）

TEL : 03-3980-1111 (代表) 03-3980-7693 (直通) E-MAIL : promotion@metropolitan.jp

HP: <https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報は SNS でも配信しております。 [facebook](#) [Instagram](#)