

2021 年 10 月 28 日

日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン(池袋)
ホテルメトロポリタン 丸の内

旅する気分で青森の旬を味わう

「産地と技の饗宴 青森フェア」開催

日本ホテル株式会社のホテルメトロポリタン（所在地／豊島区西池袋、総支配人 伊藤 茂夫）とホテルメトロポリタン 丸の内（所在地／千代田区丸の内、総支配人 蓮見 秀樹）では、2021 年 11 月 1 日（月）から 11 月 30 日（火）までの期間、「産地と技の饗宴 青森フェア」を開催します。対象 4 店舗のシェフにより創作された料理を提供することで青森県の食材をより身近に感じていただき、県産食材の消費促進に繋がります。



▲ホテルメトロポリタン イメージ

▲ホテルメトロポリタン 丸の内「青森スペシャルディナーコース」イメージ

【協力】



決め手は、青森県産。

青森県

【協賛】



一般社団法人 青森県りんご対策協議会

■開催期間：2021 年 11 月 1 日（月）～11 月 30 日（火）

■フェア名：「産地と技の饗宴 青森フェア」

■開催店舗：ホテルメトロポリタン（池袋） 2F 四季彩茶寮「旬香」

25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

1F ケーキ&ベーカリーショップ

ホテルメトロポリタン 丸の内 27F Dining & Bar TENQOO（テンクウ）

■ご予約・お問合せ（読者）、Web サイト

ホテルメトロポリタン（池袋） 03-3980-5533（レストラン予約 10:00a.m.～8:00p.m.）

https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/restaurant_seasonal_menu_autumn_2021.html

ホテルメトロポリタン 丸の内 Dining & Bar TENQOO（テンクウ） 03-3211-0141

<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tengqoo/menu/aomori-fair.html>

※画像はすべてイメージです。 ※記載の料金は消費税・サービス料などが含まれた総額表示です。

※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。

ホテルメトロポリタン（池袋）

●2F 四季彩茶寮「旬香」

■開催期間：2021年11月1日（月）～11月30日（火）

■時間：平日ランチタイム 11:30a.m.～3:00p.m.（ラストオーダー2:30 p.m.）

ディナータイム 5:30p.m.～9:00p.m.（ラストオーダー8:30p.m.）

土・日・祝 11:30a.m.～9:00p.m.（ラストオーダー8:30p.m.）

■定休日：月曜ディナータイム

■「青森四季彩コース」6,600円

青森の海の幸、山の幸をふんだんに使った珠玉のコース料理をご用意しました。

【コース内容】

＜先付＞海峡サーモンと青森野菜／

長芋・紅くり りんごジュレ掛け／

バターナッツのすり流し／

津軽どりのせんべい揚げ／

わかさぎの白扇揚げ

＜造り＞鮮魚盛り合わせ

＜七輪＞帆立の貝焼き味噌

＜鉄板焼き＞青森県産バルバリー鴨とりんごの鉄板焼き

黒ニンニクと赤ワインソース

＜食事＞青森県産つがるロマン 焼きおにぎり しじみ汁 香の物

＜デザート＞りんごのパルフェ



▲「青森四季彩コース」イメージ



■一品料理

「青森県産バルバリー鴨とりんごの鉄板焼き」

2,420円

鉄板でロゼ色に焼き上げた青森県産バルバリー鴨とりんごを相互に積み重ねました。青森県産黒ニンニクのピューレを使用し、赤ワインを煮詰めたコクのあるさわやかなソースでお召し上がりください。



■甘味

「りんごのパルフェ」1,100円

青森県産のりんごをシャーベット、コンポート、ゼリーをふんだんに使用し、ほろ苦いキャラメルと和えたシリアルや生クリームとともに仕上げました。色々な食感をお楽しみいただけます。

●店舗情報：四季彩茶寮「旬香」

素材がもつ旨みをいかした炙り・炭火＆鉄板焼き料理をご用意しています。躍動感のある炙り＆鉄板焼カウンターでは料理ライブならではの迫力を、広々と開放感のあるダイニングスペースでは、ゆったりとおくつろぎいただけます。お食事と一緒に楽しみいただける日本酒や焼酎など飲み物も豊富に取り揃えています。



●25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

■ 開催期間 : 2021 年 11 月 1 日 (月) ~11 月 30 日 (火) <土・日・祝日限定>

■ 時 間 : ①2:30p.m.~4:30p.m. ②3:00p.m.~5:00p.m. (2 時間制)

■「Ovest Afternoon Tea」 4,950 円

“青森県産洋梨 ゼネラルレクラークのパルフェ”

月替わりのメインデザートに、青森県産洋梨「ゼネラルレクラーク」のパルフェをご用意しました。セイボリーやブティフルと 30 種類以上のドリンクメニューをお楽しみいただけるアフタヌーンティーを地上 100 メートルに位置するホテル最上階からの景色とともにご堪能いただけます。



●店舗情報：ダイニング&バー「オーヴェスト」

多彩なカクテルとオリジナリティあふれる料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからバートタイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。



●1F ケーキ&ベーカリーショップ

■ 開催期間 : 2021 年 11 月 1 日 (月) ~11 月 30 日 (火)

■ 時 間 : 10:00a.m. ~ 8:00p.m.



■「青森県産りんごのヴェリーヌ」 640 円

青りんごのムースとゼリー、クリームチーズのムース、あんずのクーリの上に、青森県産りんごのコンポートを敷きつめた季節のヴェリーヌです。



■「青森県産りんごとカマンベールチーズのデニッシュ」 290 円

バターをたっぷり使ったサクサクのデニッシュにカマンベールチーズとクリームチーズの 2 種類のチーズで甘さ控えめに仕上げ、青森県産りんごをたっぷりとのせ焼き上げました。シナモンの香りが食欲を誘う一品です。

●店舗情報：ケーキ&ベーカリーショップ

季節ごとにシェフが新作をご提案。大好評の Suica のペンギンケーキ、池袋らしいふくろうケーキや旬のフルーツケーキなど、バラエティ豊かなケーキを取り揃えております。
また、人気 No.1 の西池袋カレーパンやホテルオリジナルブレンドの小麦を使用したプレミアム パン・ド・ミムなど、ホテルメイドのパンもご用意しております。焼菓子などギフト用の商品もお取り扱いがございます。



ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO（テंकウ）」



三方を日本海・太平洋・津軽海峡に囲まれ、山の自然にも恵まれる食材の宝庫の青森県。
海と山の幸を掛け合わせたフレンチディナーコースをお楽しみください。

- 開催期間 : 2021 年 11 月 1 日 (月) ~ 11 月 30 日 (火)
- 時 間 : ディナータイム 5:00p.m.~10:00p.m. (コース料理 L.O. 7:30p.m.)
- メニュー 名 : 「青森スペシャルディナーコース」(全 10 品)
- 料 金 : 11,000 円
- コース 内 容 : [アミューズ プーシュ] 陸奥湾産帆立貝柱と菊芋のクロケット
[冷 前 菜] 昆布締めした青森県産天然平目のマリネ
焼きリンゴとくるみのアクセント
[温 前 菜] フランス産フォワグラのソテー 黒にんにくとバルサミコ酢
[魚 料 理] 真鱈のムニエル ねぶた漬とあさりのブイヨンと共に
[メインディッシュ] 青森県産牛フィレ肉のステーキ “一球入魂かぼちゃ”のロースト添え
[お 食 事] “青天の霹靂”とキノコのリゾット
[アヴァン デセール] ショコラショー〜ミルクチョコレートとジャスミンの温かいデザート〜
[デ セ ール] 青森りんごの冷たいスフレ シナモンの香るアイスクリーム
[コ ー ヒ ー] “TENQOO オリジナルブレンド”プレミアムコーヒー
[小 菓 子] プティフール

[PICK UP メニューのご紹介]



昆布締めした青森県産天然平目のマリネ 焼きリンゴとくるみのアクセント

旬を迎える青森県の“寒ビラメ”を昆布締めで旨味を引き出し、シンプルに塩のみでマリネ。繊細な天然平目そのものの味わいを楽しんだ後は、アクセントに添えた香ばしい風味のくるみ、相性の良い焼きリンゴと共にお召し上がりください。



真鱈のムニエル ねぶた漬とあさりのブイヨンと共に

丁寧に煮出したあさりのブイヨンに浮かぶ、青森の海と山の幸を掛け合わせた一品。淡白ながらしっかりとした旨味が特徴の真鱈と、海と山の幸を醤油漬けにした“ねぶた漬”を添え、和のアレンジを効かせました。



青森県産牛フィレ肉のステーキ “一球入魂かぼちゃ”のロースト添え

絶妙な火入れ加減で香ばしく焼き上げた牛フィレ肉を、赤ワインソースでお召し上がりいただきます。“一球入魂かぼちゃ”は通常 1 株に 3～6 個実がなるところを 1 個に絞り栽培された、凝縮された甘さと、ホクホクした食感が特徴のかぼちゃです。牛肉とかぼちゃそれぞれの持つ濃厚な味わいをお楽しみください。

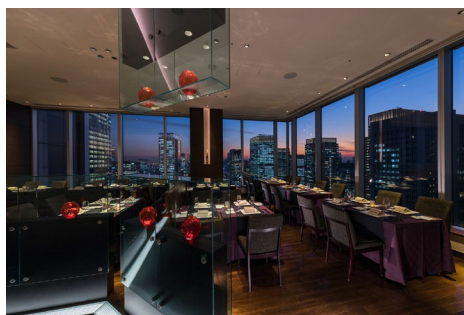


青森りんごの冷たいスフレ シナモンの香るアイスクリーム

心地よい食感のパイ生地に、ふんわりと焼き上げたりんごのスフレを重ね、赤ワインのジュレをあしらいました。ほのかに生姜の香るシナモンアイスクリームと共に楽しみください。

●店舗情報：Dining & Bar TENQOO（テンクウ）

休むことなくゲストを迎え入れ、送り出している東京駅。
その 120m 上空に位置する TENQOO（テンクウ）。
徹底的に吟味した安心・安全な食材を、本格的なフレンチの技法で輝かせた料理の数々。
味噌や山葵など日本ならではのエッセンスを加え、コースの締めにはお茶漬けを組み込むなど、和の感性を吹き込んだフレンチを繰り広げています。



間もなく収穫が開始される青森りんご“サンふじ”をお土産にプレゼント

協賛：一般社団法人青森県りんご対策協議会



- プレゼント期間：2021 年 11 月 12 日（金）～無くなり次第終了
- プレゼント条件：下記店舗にて対象コース・メニューをお召し上がりいただいたお客様
 - ・ホテルメトロポリタン（池袋）：四季彩茶寮「匂香」
 - ・ホテルメトロポリタン 丸の内：Dining & Bar TENQOO（テンクウ）

以上

＜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）・高田（たかだ）・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](#)

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 丸の内

広報担当：神谷（かみや）

TEL 03-3211-3351(広報直通) E-MAIL kamiya@hm-marunouchi.jp

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