

「ゴチになります！」で紹介されたメニューが食べられる！ ダイニング＆バー「オーヴェスト」スペシャルコース期間限定販売

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）直営レストラン ダイニング＆バー「オーヴェスト」は 2022 年 3 月 24 日（木）夜 7 時 56 分日本テレビ系で放送の「ぐるぐるナインティナイン」内【ゴチになります！】の舞台となりました。放送を記念し、番組内で紹介されたメニューを取り入れたスペシャルコースを期間限定で販売いたします。料理長 齊藤の五感を魅了する料理の数々を産地と食材にこだわった彩り豊かな春を感じられる特別コースに仕上げました。最上級の美味しさを堪能しながら心地良いひと時をぜひお過ごしください。



～ゴチになります！スペシャルメニュー 概要～

- 販売店舗：25F ダイニング＆バー「オーヴェスト」
- 予約受付：2022 年 3 月 25 日（金）～
- 販売期間：2022 年 3 月 25 日（金）～4 月 28 日（木）
- 予約・お問い合わせ：03-3980-5533 レストラン予約（10：00a.m.～8：00p.m）
- 公式 HP：
https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/gochi_special_menu.html

『ゴチになります！』スペシャルディナーコース（全5品）

●料金 ¥10,000（消費税・サービス料込み）

●メニュー

ホワイトアスパラガスのグリル パッサーノ風

北海道産白貝と菜の花のペペロンチーノ

気仙沼メカジキと高糖度フルーツマトのシチリア風

鶴居村産蝦夷鹿とモッツアレラチーズの『ボンベッテ』

ブラッドオレンジのカタラーナ ジェラート添え



ア・ラ・カルト

ホワイトアスパラガスのグリル パッサーノ風 ¥1,800

イタリア北東部パッサーノ地方の名物料理。温かい卵のソースをかけたシンプルな一品です。

北海道産白貝と菜の花のペペロンチーノ ¥1,900

目にも鮮やかなグリーンソースが特徴の柚子胡椒やアンチョビのアクセントが効いたペペロンチーノは春の訪れを感じられます。

気仙沼メカジキと高糖度フルーツマトのシチリア風 ¥3,500

旬のメカジキに「ご褒美になるトマト」と称される驚きの甘さの高糖度フルーツマトを合わせました。お好みでレモンを絞りさっぱりとお召し上がりいただけます。

鶴居村産蝦夷鹿とモッツアレラチーズの『ボンベッテ』 ¥4,100

マイルドな味わいの鹿ロース肉の中には、生ハムで巻いたモッツアレラチーズが隠れております。「ボンベッテ」とはイタリア語で“肉爆弾”の意味。溢れ出るモッツアレラチーズが食欲をそそります。

ブラッドオレンジのカタラーナ ジェラート添え ¥1,800

クレームブリュレの原型とも言われるカタラーナは、焦がしカラメルほろ苦さとクリームの甘さのマリアージュを堪能できる絶品スイーツです。

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。

※番組内で提供したメニューとは、一部食材や分量を変更しております。



齊藤 陽一 (さいとう よういち)

1989 年ホテルメトロポリタンに入社。その後、ホテル日航東京や東京ドームホテルの開業準備に携わる。東京ドームホテルでは、宴会のシェフやイタリアンレストラン「アーティストカフェ」のシェフを経験。また、ヒルトン東京お台場にてバンケット料理長などを歴任。

2020 年日本ホテル株式会社へ入社。同年 5 月よりキューズ「エスト」・ダイニング&バー「オーヴェスト」の料理長に就任。お客さまに常に記憶に残るお料理と感動を与えるパフォーマンスの提供をモットーとしホスピタリティー溢れるサービスと『再来店したい』と思えるレストラン作りを大切にしている。



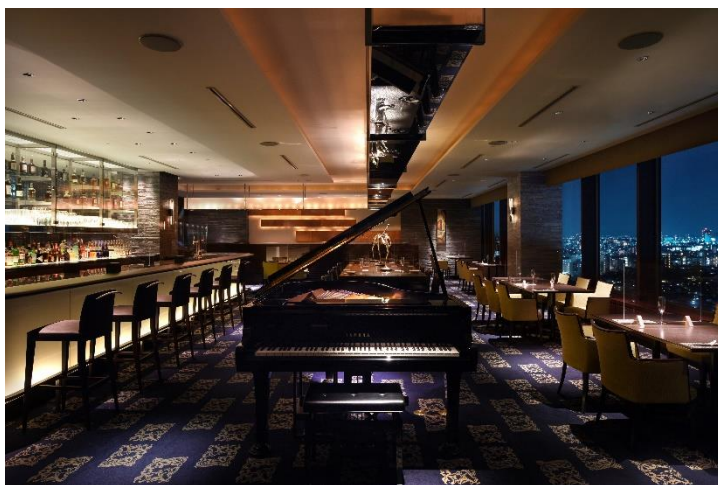
ダイニング&バー「オーヴェスト」

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。

ランチはカジュアルなイタリアンをお楽しみいただけるお得なコース、ディナーはコースやお酒と合う多彩なア・ラ・カルトをご用意。地上 100m からの夜景をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。

営業時間：公式HPをご覧ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/index.html>



◇「おみや」で紹介された“フランボワーズ バスクチーズケーキ”も販売しております◇

表面はこんがりとほろ苦く、中身はとろ〜りととろけるような滑らかな食感。フランボワーズの酸味がチーズと極上のハーモニーを奏でるおすすめの一品です。

■フランボワーズ バスクチーズケーキ（直径 12cm）

■販売店舗：1F ケーキ&ベーカリーショップ

■販売期間：2022 年 4 月 30 日（土）まで

■時 間：10:00a.m. ～ 8:00p.m.

■料 金：¥3,000（消費税込み）



https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/cake_bakery/basque_cheesecake.html

メトロポリタンホテルズの感染症拡大防止の取り組みとお客さまへのお願い

メトロポリタンホテルズでは、安心とくつろぎのひとときをご提供するホテルの社会的役割を果たしつつ、お客様と従業員をはじめ全ての皆様の健康と安全を最優先し、感染症予防の取り組みを実施しています。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/feature/coronavirus.html>

＜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](#)