

報道関係各位
プレスリリース



2022 年 10 月 14 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

新幹線イヤー2022 特別企画

新幹線イヤー2022
SHINKANSEN YEAR
東北新幹線（盛岡-八戸）開業 20 周年記念

～東北新幹線（盛岡-八戸）開業 20 周年記念～

「青森・岩手フェア」開催



JR 東日本グループである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）では、2022 年 11 月 1 日（火）から 12 月 4 日（日）までの期間、青森県と岩手県の食材や郷土料理などを提供する「青森・岩手フェア」をオールデイダイニング「クロスサイン」、四季彩茶寮「匂香」にて開催いたします。JR 東日本が展開する「新幹線イヤー2022」記念企画と題し、12 月 1 日に 20 周年を迎える東北新幹線（盛岡-八戸間）を記念し青森県と岩手県にフィーチャーします。本州の最北端、海に囲まれ、緑豊かな山々、健康な土地から作られる青森県の食材と、緑あふれる大地、清らかな川、豊かな海を持った岩手県の食材が織りなす「うまいものたち」をご紹介します。



オールデイダイニング「クロスサイン」



四季彩茶寮「匂香」

- フェア名：「～東北新幹線（盛岡-八戸）開業 20 周年記念～ 青森・岩手フェア」
- 開催店舗：1F オールデイダイニング「クロスサイン」
2F 四季彩茶寮「匂香」
- 開催期間：2022 年 11 月 1 日（火）～12 月 4 日（日）
- ご予約・お問い合わせ：03-3980-5533（レストラン予約 10:00a.m.～8:00p.m.）
公式 WEB サイトよりインターネット予約も承ります。

協力：青森県
岩手県

●1F オールデイダイニング「クロスダイニング」

日本料理からは青森県八戸市を代表する郷土料理“せんべい汁”を。諸説ありますが、青森県南東部から岩手県北部にかけて昔から作られている南部せんべいは貴重な保存食とされていて、これを味噌汁や鍋に入れたことが起源とされています。鶏肉で出汁を取った醤油仕立ての椀は身体に沁みる一品です。洋食からは“青森県十和田エリアのご当地グルメバラ焼き”を。市内だけで約 80 軒も提供店があるというご当地グルメです。牛バラ肉とスライスした玉ねぎを醤油ベースの甘辛いタレを使い鉄板で焼くだけのシンプルな味がクセになります。中国料理からは“盛岡冷麺”を。岩手県盛岡市の名物麺料理でわんこそば、じゃじゃ麺と並んで「盛岡三大麺」と称されています。牛骨ダシのスープとすっきりとした酸味があるキムチ、抜群のコシとのだ越しをお楽しみください。和食・洋食・中国料理・スイーツの各専門シェフの珠玉の料理の数々を余すことなくご堪能ください。



八戸せんべい汁



青森県十和田名物 B 級グルメ バラ焼き



盛岡冷麺

タイムサービス

お時間限定でシェフのスペシャリティを提供する「タイムサービス」がお楽しみいただけます。

<ランチタイム サービスメニュー>

「青森きくらげ」は、色鮮やかで肉厚のゴリゴリとした食感で、どんな料理にも合わせやすい食材です。とろみのある醤油ベースの中華スープをベースにふかひれときくらげの食感を楽しめる煮込み料理に仕上げました。

「ふかひれ煮込み青森きくらげと帆立貝入り」

(お一人様につき一皿)

●タイムサービスメニューご提供時間

<平日> 12:30p.m.～

<土日祝> ①12:30p.m.～／②2:30p.m.～

※なくなり次第終了となります。



<ディナータイム サービスメニュー>

晩秋から冬にかけて旬の蝦夷鮑を白ワインを主体としたハーブやスパイスを配合した料理を引き立てるノイリー酒でシンプルに蒸し上げました。やわらかい食感と素材の旨みをご堪能ください。

「蝦夷鮑のワイン蒸し」(お一人様につき一皿)

●タイムサービスメニューご提供時間

<金曜日> 6:30p.m.～

<土日祝> ①6:00p.m.～／②8:00p.m.～

※なくなり次第終了となります。



.....

～東北新幹線（盛岡-八戸）開業 20 周年記念～
「青森・岩手フェア」ランチ&グランドディナービュッフェ

■ 料 金

ランチ	平日	土・日・祝
大人	¥3,500	¥3,900
シニア(65 歳以上)	¥3,150	¥3,500
お子様(小学生)	¥1,900	¥2,100
お子様(4～6 歳)	¥950	¥1,000
JR ホテルメンバーズ	¥3,150	¥3,500

ディナー	金曜日	土・日・祝
大人	¥4,300	¥5,000
シニア(65 歳以上)	¥3,850	¥4,500
お子様(小学生)	¥2,200	¥2,400
お子様(4～6 歳)	¥1,050	¥1,100
JR ホテルメンバーズ	¥3,850	¥4,500

◆ディナーフリードリンクプランもご用意しています。1 名様 ¥2,750
ビール・カクテル・ワイン・焼酎・梅酒・ウイスキー

※料金には消費税が含まれております。
(ビュッフェはセルフサービスの為サービス料を頂戴しておりません。)

.....

■ 時 間：ランチ

<平日> 11:30a.m.～2:30p.m.

<土日祝> ①11:30a.m.～1:10p.m. ②1:45p.m.～3:25p.m. (100 分・2 部制)

■ 時 間：ディナー

<金曜日> 6:00p.m.～9:00p.m.

<土日祝> ①5:00p.m.～7:00p.m. ②7:30p.m.～9:30p.m. (120 分・2 部制)

※今後の状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。

・仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

・写真はイメージです。

■ 公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/aomori_iwate_fair_buffet.html



1F オールデイダイニング「クロスダイン」

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出しします。ティータイムはケーキセットやカフェを、夜はバーとしてもお楽しみいただけます。店内は広々としたスペースで歓送迎会やお誕生日会などのパーティーにも最適です。

公式 WEB サイト

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

●2F 四季彩茶寮「旬香」

素材がもつ旨みをいかした七輪仕立ての一品や、鉄板焼き料理をご提供する四季彩コースを「青森・岩手フェア」と題してご提供します。七輪の“岩手がものつみれ鍋”は濃厚な赤身のうまみとやわらかな肉質が特長の岩手がものつみれにし、たっぷりのきのこを使用した晩秋を感じる一品です。メインの“ガーリックポークとりんごの鉄板焼き”は甘みがあり脂身も美味しい青森県産豚肉と鉄板で焼いたりんごのマリアージュをお楽しみください。デザート“りんごのパルフェ”はりんごのジュレやコンポート、シャーベットと余すことなくりんごの甘みと酸味をご堪能いただける締めには相応しい逸品です。また、ア・ラ・カルトや厳選した日本酒のご用意もございますのでお好みに合わせて実りある深秋のひと時をお過ごしください。



四季彩コース



ア・ラ・カルト／日本酒イメージ

～東北新幹線（盛岡-八戸）開業 20 周年記念～ 青森・岩手フェア

「四季彩コース」(全 6 品) ￥6,600

前菜、造り、七輪仕立て、メイン、食事、デザート



【七輪】岩手がものつみれ鍋



【メイン】ガーリックポークとりんごの鉄板焼き



【デザート】りんごのパルフェ

ア・ラ・カルト

- ・旬香風冷麺 ￥1,350
- ・岩手県産帆立貝の浜焼き ￥1,500
- ・豚バラと長芋・りんごの黒ニンニク重ねオープン焼き ￥1,950

「本日の厳選日本酒」

3 勺 ￥550、一合 ￥1,700

青森・岩手より唎酒師のスタッフが厳選した地酒をご用意いたします。

- ・陸奥八仙
- ・田酒
- ・赤武 ほか

※入荷状況により品切れとなる場合がございます。

.....

■ 時 間

<平日・祝>

ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (ラストオーダー2:30p.m.)

ディナー5:30p.m.～9:30p.m. (ラストオーダー9:00p.m.) *ディナーコースラストオーダー8:30p.m.

<土>

11:30a.m.～9:30p.m. (ラストオーダー9:00p.m.)

*ランチラストオーダー2:30p.m.、喫茶ラストオーダー4:30p.m.、ディナーコースラストオーダー8:30p.m.

<日>

11:30a.m.～3:00p.m. (ラストオーダー2:30p.m.)

※今後の状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。

・仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

・写真はイメージです。

■公式 WEB サイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/menu/aomori_iwate_shikisaircourse.html

2F 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。



公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/shunka/index.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](#)