

ダイニング&バー「オーヴェスト」 ラテンアメリカ 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 伊藤茂夫）ダイニング&バー「オーヴェスト」は 2023 年 3 月 1 日（水）～5 月 7 日（日）の期間、「ラテンアメリカ フェア」(後援・協力メキシコ大使館)を開催いたします。イタリア料理を主とするオーヴェストに陽気なラテンのエッセンスを取り入れ、ハレの日など春のお集りにふさわしい明るく賑やかなお料理の数々をご用意いたします。また、お酒もお楽しみいただけるようご提供する、フェアに合わせたカクテルは、スパイスの効いたお料理と相性良くお召し上がりいただけます。メキシコやペルー、ヴェネズエラなど普段ご提供する事のない各国のお料理とともに朗らかで心地よいひと時をお楽しみください。



～ラテンアメリカ フェア～

- 期間：2023 年 3 月 1 日（水）～5 月 7 日（日）
※毎週火曜日は休業日となります。（3/21・5/2 は営業いたします）
- 場所：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」
- 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。

- 後援・協力：メキシコ大使館



MÉXICO
EMBAJADA EN JAPÓN

色々な国の料理の中からどなたでも食べやすいメニューを厳選し、たくさんのお客さまにお楽しみいただけるようにいたしました。なかでも料理長 齊藤のこだわりの“タコス”はぜひお召し上がりいただきたい逸品です。生地はとうもろこしの粉と熱湯を使うことによって香りを立たせ、風味豊かに仕上げます。また、一枚一枚手作業でプレスし手間ひまかけたこだわりの生地と、お肉やお魚に合わせたオリジナルのソースとのマリージュをご賞味ください。“ハンギングテンダービーフと牛ハツのアンティークーチョ”は牛のハラミやハツをメキシコやペルーのとうがらしを使ったソースでマリネし、炭火でじっくりと焼き上げます。芳ばしい香りと旨みたっぷりのお肉はお酒も進み、華やかなお集りの席をより一層賑やかで楽しい時間へ導きます。

<ディナー>

MAYA 〜マヤ〜 (全 6 品)

●料金 ¥7,000

●メニュー

[一口前菜]

アジャカ『ヴェネズエラ伝統お祝い料理』(ヴェネズエラ)

[前菜]

ラテンアペタイザー 5kind (メキシコ・ペルー)

[サラダ]

メキシコ発祥のサラダ『シーザーサラダ with グリルチキン』(メキシコ)

[タコス] ※1 品チョイス

和牛スジとオニオンピクルス (メキシコ)

または

ソフトシェルクラブとチボトレソース

[チュラスコ] ※1 品チョイス

ハンギングテンダービーフと牛ハツのアンティークーチョ (ブラジル・ペルー)

または

カジキマグロとシュリンプ

または

黒毛和種和牛もも肉/牛ハツのアンティークーチョ/カジキマグロ/シュリンプ 追加料金+ ¥2,000

[デザート]

トレスレチェ 3 種ミルクのケーキ・ルクマアイスクリーム・ヴェネズエラショコラタルト (メキシコ)

■公式 WEB サイト : <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/maya.html>



<ランチ>



Delicioso 〜デリシオーソ〜 (全 3 品)

●料金 ¥4,000

●メニュー

[前菜]

ラテンアペタイザー (メキシコ・ペルー)
または
メキシカンスープ『ボソレ』 (メキシコ)

[メイン]

中南米風ポークスペアリブ マッシュポテト添え
または
カジキマグロのアヒパンカ マッシュポテト添え
または

黒毛和種和牛もも肉のスコッタディート 備長炭炙り 本山葵と白トリュフ塩 追加料金+ ¥2,200

[デザート]

トレスレチェ <3 種ミルクのケーキ> (メキシコ)



追加料金+ ¥600 でタコスまたはパスタをお召し上がりいただけます。

■公式 WEB サイト

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

ラテンアメリカ フェアカクテル

ラテンアメリカならではの、スピリッツをベースに 9 種類をご用意しました。ラムやテキーラといった定番をはじめ、ぶどうの果実を原料にしたピスコやニューワールドのチリ・アルゼンチンのワインをベースにしたカクテルを多種取り揃えました。タコスやチュラスコなどお酒に合うア・ラ・カルトのお料理も豊富にご用意しておりますので合わせてお楽しみください。

- ・クラシカルモヒート (キューバ)
- ・カイピリーニャ (ブラジル)
- ・ピスコバック (ペルー)
- ・ソルクバーノ (キューバ)
- ・エル・ディアブロ (メキシコ)
- ・メキシカンハイボール (メキシコ)
- ・サングリアブランコ (アルゼンチン)
- ・カリモーチョ (チリ)
- ・サカパ・カフェ レチェ (グアテマラ)

各 ¥1,500

※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。
※写真はイメージです。

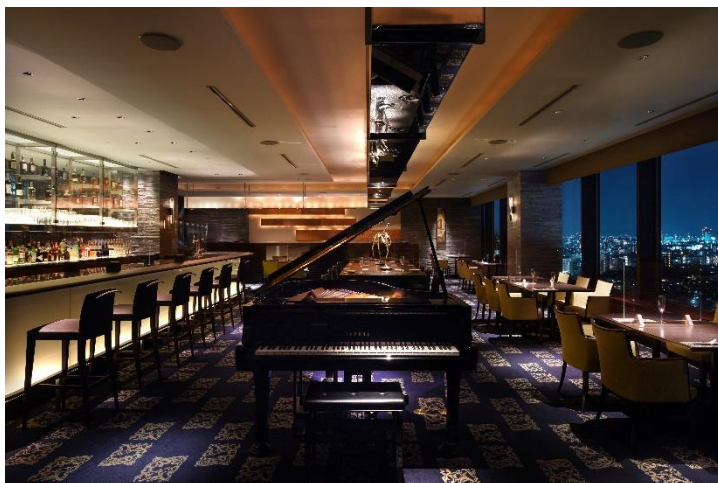


ラテンアメリカフェア カクテルイメージ

ダイニング&バー「オーヴェスト」料理長 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 月よりキュージーヌ「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つときをお過ごしください。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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