

ホテルメトロポリタン ダイニング&バー「オーヴェスト」 南イタリア 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」では 2023 年 7 月 1 日（土）より「南イタリア フェア」を開催いたします。イタリア南部はオリーブやトマトの栽培に適した気候を持ち、三方を海に囲まれているため、漁業が盛んなのも特徴です。また、トマトやオリーブオイル、塩やペッパーを使ったシンプルな調理法や味付けで、素材が本来持つ魅力を引き出す点で日本料理と共通項が多く、日本人にも親しまれています。青い空と太陽の光が輝く地中海。そのような南イタリアの陽気な夏をイメージしたお料理の数々をお楽しみいただけます。ホテル最上階からの景色と心地よいひと時をお過ごしください。



～南イタリア フェア～

■期間：2023 年 7 月 1 日（土）～8 月 31 日（木）

■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。

<ディナーコース>

オーヴェストディナー

料金 ¥7,000 (全 4 品) 前菜/スープ/魚料理 or 肉料理/デザート

¥8,800 (全 5 品) 前菜/スープ/魚料理/肉料理/デザート

南イタリアの体表的な料理を盛り込んだコースをご用意いたしました。“ハーブ香るミネストローネ”は夏野菜と白いんげん豆が入った具たくさんで野菜の旨味を感じる一品。シチリアレモンとオレガノでさっぱり仕上げたサルモリーリオソースで召しあがっていただく“ラムチョップソテー”はラムのジューシーさとさっぱりしたソースの相性が良く、食べ応えのある一皿です。デザートにはシチリア発祥のアイスケーキ“カッサータ シチリアーナ”を。乳脂肪分が少なく、ヘルシーなリコッタチーズをメインにピスタチオやベリーなどを冷やし固め、チーズのコクとベリーの酸味が夏にぴったりのデザートです。

●ディナーメニュー

[前菜]

アンティパストミスト

[スープ]

ハーブ香るミネストローネ

[メイン]

すずきのインパデッラ 酸味の効いた野菜にオレンジ風味の軽いバターソース

または

ラムチョップソテー サルモリーリオソース 夏野菜のグリルをあしらえて

または

US産チョイス サーロインのグリル 3種のコンディメントで

[デザート]

カッサータ シチリアーナ



■公式 WEB サイト :

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

<ランチコース>

オーヴェストランチ

料金 ¥4,000 (全 3 品) 前菜 or スープ/魚料理 or 肉料理/デザート

南イタリアのテイストを取り入れ美味しく召し上がっていただけるランチコースです。見た目も華やかな前菜の“アンティパストミスト”や鮮魚と魚介の旨味をたっぷりと引き出したナポリ地方の郷土料理“アクアパッツァ”。“牛肉の赤ワイン煮込み 焼きリゾット添え”ではじっくりやわらかく煮込んだ牛肉と赤ワインの濃厚なソースが味わえ、焼きリゾットのカリッとした食感もお楽しみいただけます。

●ランチメニュー

[前菜 or スープ]

アンティパストミスト

または

ミネストローネ

[メイン]

本日の アクアパッツア

または

牛肉の赤ワイン煮込み 焼きリゾット添え

[デザート]

カッサータ シチリアーナ

※プラス ¥ 600 でパスタもご追加いただけます。

スパゲッティーニ ソレンティーナ

または

ほうれん草のタリアテッレ ポンゴレとトマトのナポリ風



■公式 WEB サイト：

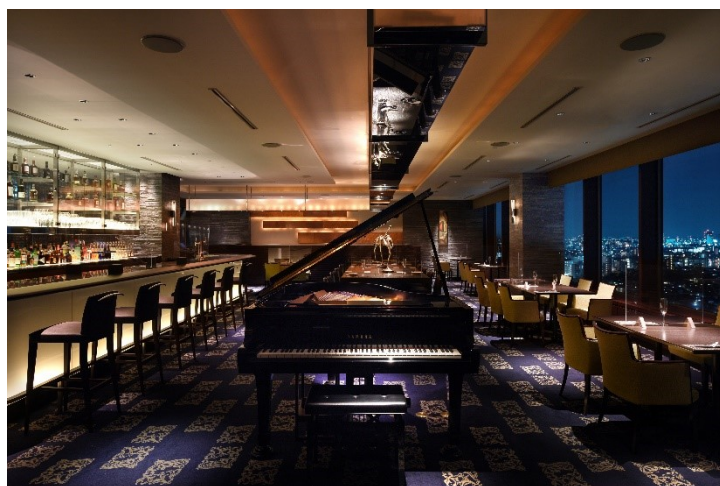
<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/ovestlunch.html>

※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。

※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。



ダイニング&バー「オーヴェスト」 Dining & Bar **Ovest**

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 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）・原田（はらだ）

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](#)