

報道関係各位
プレスリリース



2024年6月14日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン

盛夏にジューシーな肉料理を味わう 7・8月限定「ミートスペシャル」 生ビールに合うアラカルトとスペシャルランチを販売

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）ダイニング＆バー「オーヴェスト」にて、2024年7月1日（月）より、夏に一層美味しく感じるおすすめのクラフトビールに合わせた、ジューシーな肉料理を味わえるアラカルトメニューをご用意いたします。またランチタイムにも、選べるメインディッシュを含んだ「フェリーチェ～THE ミートスペシャルランチ～」を販売いたします。地上100mからの眺めと共に優雅なお食事をお楽しみください。



■期間：2024年7月1日（月）～9月1日（日）※毎週火曜日は休業日となります

■時間：ランチ 11:30a.m.～3:00p.m. (L.O.2:30p.m.)

ディナー 日・月・水・木／5:30p.m.～10:00p.m. (L.O.9:30p.m.)

金・土 ／5:30p.m.～11:00p.m.

(アラカルト L.O.10:00p.m. ドリンク L.O.10:30p.m.)

■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っております。

ディナー＆バータイム「おすすめメニュー」



ディナー＆バータイムには、シェフ珠玉のアラカルトメニューをご用意しております。「土佐あかうしハンバーグとソーセージのグリリアータ」は、赤身が多く、柔らかい肉質の土佐あかうしの特徴を活かしたハンバーグと、旨味がぎゅっと詰まったソーセージを味わえる一皿。口溶けのよい霜降りが魅力の黒毛和牛を、じっくり低温で調理することで肉汁を外に逃がさず旨味を中に閉じ込め、柔らかくジューシーに仕上げた「黒毛和牛内ももの低温調理 ヴォルケーノ風 オニオンソース」や、じっくりと香ばしく焼き上げ、備長炭で炙った「岩手県産みちのく清流どりのグリル 備長炭のアロマ レモンとハーブサラダ添え」もおすすめです。その他にもお肉を使ったサラダやサンドwichなど、ワインやカクテルなどオーヴェスト自慢の多彩なお飲み物との相性も抜群な、味わい深いメニューを取り揃えております。夏季・数量限定の「サマークラフトエール」や「ブルックリンサマーエール」など、月替わりで銘柄を変えてご提供するクラフトビールもお楽しみいただけます。冷たいビールと美味しい肉料理という最高の組み合わせで、ご友人や会社の同僚と、暑い夏を吹き飛ばす楽しく賑やかな時間をお過ごしください！



土佐あかうしハンバーグと
ソーセージのグリリアータ



黒毛和牛内ももの低温調理
ヴォルケーノ風 オニオンソース



岩手県産みちのく清流どりのグリル
備長炭のアロマ
レモンとハーブサラダ添え



ローストビーフサラダ
マスタードソース



ニュージーランド産牛フィレ肉の
ステーキサンド フライドポテト添え



クラフトビールやカクテル、ワインなど
多彩なドリンクを取り揃えております。

「フェリーチェ ~THE ミートスペシャルランチ~」 ¥5,500 (消費税・サービス料込)

前菜では“牛肉ときのこのバルサミコ風”や“ムール貝のマリネ”など5種類の盛り合わせをお楽しみください。選べるメインディッシュはアラカルトメニューより、シェフ自慢の2品をピックアップし、ランチサイズにてご提供いたします。1つ目は「土佐あかうしハンバーグと牛ハラミのグリリアータ ソーセージ添え」。ハンバーグとソーセージに加え、牛ハラミを含めた3種の肉料理を一度に味わえる贅沢な一皿です。2つ目は「黒毛和牛内ももの低温調理 ヴォルケーノ風 オニオンソース」。口の中にジュワッと広がる肉の旨味をお楽しみください。食後には、見た目も涼しげな夏らしいパフェをご用意いたします。みずみずしい桃の果肉や赤桃のアイスと、ミント香る爽やかなホワイトチョコクリームを堪能できる、締めくくりにぴったりなデザートです。



【前菜】 アンティパストミスト

【メインディッシュ】 土佐あかうしハンバーグと牛ハラミのグリリアータ ソーセージ添え

または

黒毛和牛内ももの低温調理 ヴォルケーノ風 オニオンソース

【デザート】 ベルベーヌの爽やかなジュレをまとった桃とミントのパフェ

■公式 WEB サイト :

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/felice_meat_special.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。

<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）・渡邊（わたなべ）

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