



【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」が贈る
～日本のうまいもの～
「新潟・長野 信越フェア」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」にて、2024年9月2日（月）より、新潟県、長野県の食材や郷土料理などを提供する～日本のうまいもの～「新潟・長野 信越フェア」を開催いたします。一年を通して様々な魚が水揚げされる“魚の宝庫”で、野菜、果物、米など数多くの農畜産物が生産される新潟県と、広大な土地の多様な気候で育まれた農産物が収穫される長野県の素材を生かしたお料理をご提供いたします。ディナーではお酒と合うア・ラ・カルトを、ランチはカジュアルな雰囲気でお楽しみいただけるお得なコースをご用意いたします。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。



■フェア名：～日本のうまいもの～「新潟・長野 信越フェア」

■開催店舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

※オールデイダイニング「クロスサイン」、日本料理「花むさし」、四季彩茶寮「匂香」
中国料理「桂林」など、他レストランでも同時開催

■開催期間：2024年9月2日（月）～10月18日（金） ※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.（ラストオーダー2:30p.m.）

※土曜・日曜・祝日のランチご予約は12:00p.m.より承ります。

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.）

■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：新潟県、長野市



■ディナー&バータイムにおすすめ アラカルトメニュー



オードブルプレート
～新潟・長野 山海の恵み～ ¥2,600



信州サーモンのマリネ
彩り野菜のサラダ仕立て ¥2,200



新潟・長野 恵みのフルーツと
アイスクリームのドルチェミスト ¥2,300



安曇野げんき豚ロースのグリリアータ 信州産きのこのフリカッセ
マルサラソース ¥3,200



長野県産和牛ランプのグリリアータ
秋野菜添え ジュ・ド・ブフで ¥4,800

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。オードブルプレートでは、長野県水産試験場が10年の歳月をかけて開発した信州ならではの素材“信州サーモン”を、同じく長野県産のそば粉で作った生地と重ね合わせクレープ仕立てにした一品や、肉質が柔らかな信州のブランド鶏“信州福味鶏”に様々なスパイスを染み込ませ低温調理し、新潟県の伝統的な調味料“かんずり”を入れたグリビッシュソースと合わせました。粒が大きくコクがあり香り豊かな“新潟県産枝豆”は、にんにく、唐辛子、アンチョビ、ベーコンと混ぜて、ピリッと程よい辛さに仕上げ、赤ワインで炒めた“信州産きのこ”のマリネなども盛り合わせ、新潟県、長野県両県の素材を存分にご堪能いただけ、お酒もつい進んでしまう一皿です。“信州サーモンのマリネ”は、旨味と栄養が凝縮されてトロリととろける舌触りが特徴の“信州サーモン”を、何種類ものスパイスを入れたマリネ液に漬け込み味を行き渡らせ、手間暇かけて丁寧に仕上げました。メイン料理では、すっきりと雑味のない味で甘くとろけるような脂身、赤身の旨味が特長の“安曇野げんき豚”を、“信州産きのこ”と共にご堪能いただけます。マルサラワインを用いて作られた香り高く濃厚なお肉を引き立てるソースとの相性もお楽しみください。“長野県産和牛”は、あっさりとした脂と濃厚な赤身の味が楽しめる部位ランプをグリルにしてご提供します。牛すじや野菜から取った出汁を煮詰め、素材をより引き立てるソースと一緒に召し上がりいただくことで、旨味が増したお肉をご賞味ください。

その他にも、長野県、新潟県の旬の果物を使用したデザートもご用意いたします。ワインやカクテルなどオーヴェスト自慢のお飲み物と相性抜群な料理の数々をお楽しみください。

■土・日・祝日ランチ限定「フェリーチェ ～新潟・長野 信越フェア～」 ¥5,500

土・日・祝日のランチ限定コース「フェリーチェ」では、前菜から食後の小菓子まで、新潟県、長野県の素材を使用したメニューをご堪能いただけます。前菜では、アラカルトメニューのオードブルプレートでもお楽しみいただける“信州サーモンと長野県産そば粉のクレープ”や“信州福味鶏”、“新潟県産の枝豆”を、スープでは「茄子の大トロ」と言われている新潟県の特産品“越の丸茄子”をご賞味いただけます。ミキサーにかけてとろみのあるポタージュにすることで、より“越の丸茄子”の甘みをお楽しみいただける一品です。お肉料理では、甘めのワインであるマルサラ酒で香り付けをした長野県産のブランド豚“安曇野げんき豚”を、デザートでは長野県産の巨峰を使った甘みが強く優しい酸味の色鮮やかなムースと、サクッとした食感と口の中に広がる甘みが特徴の新潟県産の“和梨”を使ったタルト、新潟県のお米“コシヒカリ”をミルクと合わせたほんのりとお米の味が香るアイスクリームの盛り合わせをご用意いたします。食事の締めくりである小菓子では、長野県の老舗店「八幡屋磯五郎」の七味唐辛子を使用した、甘みと辛みの絶妙な組み合わせを堪能できる生チョコレートと、長野県の銘菓であるゼリー菓子“みすず飴”に見立てた、「オーヴェスト」オリジナルのパート・ド・フリユイ（オレンジのゼリー菓子）をお楽しみください。ご家族やご友人とのお集まりに最適な内容となっております。個室もご用意しておりますので、この機会にぜひご利用ください。



【前菜】 前菜盛り合わせ ～新潟・長野の恵み～

【スープ】 新潟県産 越の丸茄子のポタージュ

【メインディッシュ】 安曇野げんき豚ロースのグリリアータ 信州産きのこのフリカッセ マルサラソース

【デザート】 新潟・長野 恵みのフルーツとアイスクリームのドルチェミスト

（長野県産巨峰のムース/新潟県産和梨のタルト/魚沼産コシヒカリのミルクアイス あられ菓子の食感）

【小菓子】 八幡屋磯五郎 七味唐辛子入り生チョコレート みすず飴風パート・ド・フリユイ

■公式 WEB サイト：

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

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：高田（たかだ）・新藤（しんどう）

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](#)