



【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」がお届けする
“日本のうまいもの”を堪能！

「富山・石川・福井 北陸フェア」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10月19日（土）より「富山・石川・福井 北陸フェア」を開催いたします。四季を通じて旬の味覚を運んでくれる魚介の宝庫である富山県、海に囲まれた地区や平野が広がる地区など、異なる歴史や暮らしでそれぞれ栄えた食文化が融合した石川県、自然豊かな環境で山の幸や海の幸に恵まれ、清らかな水によって育まれた食材が織りなす福井県の魅力溢れる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の内でお楽しみいただけるコース料理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～「富山・石川・福井 北陸フェア」
 - 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「クロスダイン」、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10月19日（土）～12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.（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：富山県、石川県、福井県



■ディナー&バータイムにおすすめ アラカルトメニュー



ふくいサーモンのムニエル
グルノーブル風 ¥2,400



北陸産鰯のインパデッタ
柚子ブルーブランソース ¥2,800



とみつ金時のプリュレと柿のタタン
バニラアイスに羽二重餅と金箔を添えて ¥2,300



越前鶏のルーロ 九頭竜まいたけとモリーユ茸入り
シュブレードソース ¥3,600



福井白山ポークのグリリアータ
福井県産鯖へしこを使ったサルサヴェルデ ¥3,200

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いたします。福井県の冷たく透明度が高い澄んだ海で育ち、芳醇な甘みともちりした肉質、食べ応えある食感が自慢の“ふくいサーモン”は、焼くことで皮と身の間にある脂が溶け、香ばしい皮と濃厚な旨味をご堪能いただけます。レモン、ケッパー、クルトンを添えることで、濃厚な味付けに爽やかさがプラスされた彩りもきれいな一皿です。北陸産の脂がのった鰯をソテーし、石川県産の“加賀れんこん”など冬野菜を添えた「北陸産鰯のインパデッタ 柚子ブルーブランソース」は、鰯の味をより引き立てるクリーミーなコクのバターソースに柚子を混ぜたソースと合わせてお楽しみください。「越前鶏のルーロ 九頭竜まいたけとモリーユ茸入りシュブレードソース」は、福井県内の指定農園でのびのびと育てられた銘柄鶏“越前鶏”と、味・香り・歯ごたえの三拍子が揃った同じく福井県産の“九頭竜まいたけ”が堪能いただけます。“越前鶏”は柔らかくジューシーで噛めば噛むほど旨味が溢れます。きのこ鶏の出汁が入ったクリームソースとともにご賞味ください。肉質が締まり、柔らかくきめが細かい福井県産の“福井白山ポーク”は、グリルにしてお用意いたします。一般的にはパセリとアンチョビをまぜて作るサルサヴェルデを、アンチョビの代わりに“鯖へしこ”を使ったソースにしました。塩辛さの奥にある豊かな風味が“福井白山ポーク”と相性がよく、お酒も進みます。その他にも、旬の果物や銘菓を使用したデザートもご用意いたします。食事の締めくくりにおすすめです。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お料理とともに、様々なシーンに合わせてご利用ください。

■土・日・祝日ランチ限定「フェリーチェ ～富山・石川・福井 北陸フェア～」 ¥5,500

土・日・祝日のランチ限定コース「フェリーチェ」では、北陸の素材を存分にご堪能いただけます。前菜では、淡白な白身魚である鯛に福井県産の“おぼろ昆布”をまぶすことでより旨味を感じるカルパッチョ、シャキシャキとモチモチの食感がバランスよく融和した“加賀れんこん”とずわい蟹のアランチーニ、春菊を使ったキッシュをお楽しみいただけます。メインディッシュは魚料理か肉料理をお選びいただけます。魚料理では北陸産の鰯を低温のオイルでじっくり加熱することで、外はカリッと、中はホロッと柔らかな食感をお楽しみいただけます。

付け合わせには石川県の特産物で加賀野菜の一つである“源助だいこん”をすりおろし、小麦・片栗粉を入れて練った大根餅を添えました。魚醤、砂糖、バターで味を調えつつ、大根の味をしっかり味わえます。肉料理はアラカルトメニューでもお楽しみいただける“越前鶏”と“九頭竜まいたけ”をご賞味いただけます。デザートでは 3 種類のスイーツをご用意いたします。しっかりした甘み、しっとりホクホクした味わいをお楽しみいただける福井県産「とみつ金時のプリュレ」、旬の柿を柔らかくなるまで煮詰め、凝縮した旨味を感じることができる「柿のタタン」、福井県の有名な和菓子“羽二重餅”に石川県の金箔をちらしたバニラアイスの 3 種類をご賞味ください。芳しい香りと繊細な味わいが特徴の石川県の名産品“加賀棒ほうじ茶”を使ったチョコレートと、素朴で優しい味の「落雁に見立てたポルポロン（スペインの伝統菓子）」は、食後のコーヒーと一緒に召し上がるのにピッタリな小菓子です。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】 アンティパストミスト（鯛のおぼろ昆布締めカルパッチョ、加賀れんこんとずわい蟹のアランチーニ、春菊のキッシュ）
 【メインディッシュ】 北陸産鰯のコンフィ 源助だいこん餅と白菜のエチュベ 柚子香るブルブランソース
 または 越前鶏のルーロ 九頭竜まいたけとモリーユ茸入りシュブレードソース
 【デザート】 とみつ金時のプリュレと柿のタタン バニラアイスに羽二重餅と金箔を添えて
 【小菓子】 加賀棒ほうじ茶の生チョコレート 落雁に見立てたポルポロン

■公式 WEB サイト：

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

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](#)