



【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
～アラカルトメニューとランチコースで長崎県のうまいものを堪能～
食べてみんなね！「長崎フェア」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、2025年1月15日（水）より、食べてみんなね！「長崎フェア」を開催いたします。日本で唯一海外との交易の窓口があった長崎県は、西洋や中国などの影響を受けた独特な文化を育んできました。日本「和」、中国「華」、オランダ「蘭」が交わった独自の文化は「和華蘭（わからん）文化」と呼ばれ、建物やグルメ、祭りなど、生活の中に今なお強く残っています。新鮮な魚介やお肉、異国の文化や風習に影響を受けた独特なご当地グルメなど、食の宝庫である長崎県ならではの魅力あふれる料理の数々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、ランチは土日祝日限定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からの眺めと共にくつろぎのひとときをお過ごしください。



■フェア名：食べてみんなね！「長崎フェア」

■開催店舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

※日本料理「花むさし」・四季彩茶寮「匂香」など、他レストランでも同時開催

■開催期間：2025年1月15日（水）～2月28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：長崎県



■ディナー&バータイムにおすすめ アラカルトメニュー

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いたします。バーテンダーによる多彩なカクテルや希少価値の高いウイスキーなど、オーヴェスト自慢のお飲み物とも相性抜群なお料理とともに、様々なシーンに合わせご利用ください。

●長崎県産ふぐとブロッコリー 生きらげのアヒージョ バケット添え ¥3,000

淡泊ながら旨味が凝縮され、柔らかな身の食感を堪能いただける長崎県産ふぐは、ブロッコリーと生きらげと合わせたアヒージョでお楽しみいただけます。



●佐世保風バーガー オリジナルソース仕立て フライドポテト添え ¥3,600

長崎県佐世保市のご当地グルメ“佐世保バーガー”をイメージした一品は、肉厚でジューシーなパテにチーズ、トマト、玉ねぎを重ね、スモーキーな香りがする特製ソースをかけてオリジナルテイストにしてご提供いたします。



●長崎名物 ハンキングテンダーのレモンステーキ オーヴェストスタイル ¥3,800

柔らかく脂も少なくあっさりした味が特徴のハンキングテンダーを、長崎県の郷土料理である“レモンステーキ”にオーヴェスト風アレンジを加えてご用意いたします。お肉が焼き上がる直前にレモン果汁が入った醤油ベースのソースをかけて仕上げると、お肉とレモンの爽やかな酸味が相まって食欲をそそられます。エシャロット、レモンの皮、レモン果汁を混ぜて丸く固めたバターと一緒に召し上がっていただくと、より風味とコクを感じられます。



■土・日・祝日ランチ限定「フェリーチェ ～長崎フェア～」 ¥5,500

土・日・祝日のランチ限定コース「フェリーチェ」では、長崎の素材を存分にご堪能いただけます。日本三大珍味と称される“長崎からすみ”と旬の菜の花を使ったスパゲッティは、程よい塩気や特有の風味、ほろ苦さを感じる大人な味わいに仕上がっています。メインディッシュでは、絶滅に瀕した幻の鶏といわれる長崎県の在来種“対馬地鶏”を掛け合わせてできたブランド鶏“長崎対馬地どり”をグリルにしてご提供します。地どりそのものの香ばしい味をお楽しみいただけるだけでなく、まろやかで奥深い味の“長崎麦みそ”をベースに、独自に配合した調味料を加え、ピリッと辛めのオリジナルピカンテソースをつけると、二度美味しくお召し上がりいただけます。

デザートは、味にコクがあり甘みが強い長崎県産“青島みかん”を使ったタルト、長崎銘菓のカステラ、長崎県東彼杵町(ひがしそのぎちょう)で栽培されている“そのぎ茶”を使ったアイスクリームの3種類を盛り合わせた贅沢な一皿をご用意いたします。そのぎ茶のアイスクリームは、適度な渋みが爽やかな甘さを引き立て、緑茶の風味をしっかりと堪能いただける食後にぴったりの味わいです。食後のコーヒーと小菓子もついたボリュームたっぷりのコースは、ご家族やご友人とお集まりに最適な内容です。ゆったりとお過ごしいただける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
(長崎ハーブ鯖のフリット レモン風味、パスティ、ハトシ、ピーナッツ豆腐とアボカド トマトのカプレーゼ)
- 【パスタ】 長崎県産からすみと菜の花のスパゲッティーニ
- 【メインディッシュ】 長崎対馬地どりのグリル 備長炭のアロマ 長崎麦みそのピカンテソース 菜園仕立て
- 【デザート】 青島みかんのタルトと長崎カステラ そのぎ茶のアイスクリーム添え
*コーヒー、小菓子付き

■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/nagasaki_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。ランチタイムからパーティタイムまで、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](#)