



茨城の多彩な食材と料理人の技が織りなす秋の味覚を堪能

ホテルメトロポリタン エドモント

秋の食彩「茨城フェア」開催

ホテルメトロポリタン エドモント(所在地/千代田区飯田橋、総支配人/松田秀明)では、9月13日(金)から10月31日(木)までの期間、茨城県の食材を用いたメニューを提供する「茨城フェア」を直営レストラン4店舗およびテイクアウトショップで開催いたします。

柔らかな肉質と、濃厚な味わいを感じられる銘柄牛「常陸牛」や、ジューシーな味わいが特徴の「つくば鶏」をはじめ、鹿島灘はまぐり、蓮根、ジャンボ椎茸、大子町産「ゆうだい21」など、茨城県の豊かな風土が育んだ食材と、エドモントのレストランシェフの技が活きる、味覚の秋にぴったりなメニューをご用意します。

また、ホテルロビーにて10月26日(土)・27日(日)の2日間、奥久慈茶業組合による奥久慈茶のふるまいを行うほか、フェア期間中は『いばらきデザインセレクション 2021』に選定された「常陸錫器」などを展示いたします。

※茨城県産の食材は、仕入れ状況等により変更になる場合があります。※茨城県産以外の食材も使用しています。



秋の食彩「茨城フェア」イメージ写真▲

..... 秋の食彩 茨城フェア 概要

期間： 2024年9月13日(金)～10月31日(木)

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. 日本料理「平川」 平川会席 (P2) | 2. 日本料理「平川」 常陸野ネストビール (P2) |
| 3. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 ディナーbuffe (P3) | 4. ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 マロンパフェ (P3) |
| 5. パティスリー エドモント パン&ケーキ (P4) | 6. 鉄板焼「山彦」 常陸牛ランチ&ディナーコース (P4) |
| 7. バー「カルーザル」 秋のおすすめカクテル (P5) | 8. バー「カルーザル」 プレシャスアワー (P5) |
| 9. SNS ハッシュタグキャンペーン (P5) | 10. 奥久慈茶イベント情報 (P6) |

Web サイト： <https://edmont.metropolitan.jp/topics/ibarakifair.html>

ホテルメトロポリタン エドモント

本件に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当

日本料理「平川」

◆平川会席

茨城県の常陸牛や鹿島灘はまぐり、常陸秋蕎麦、奥久慈卵、ジャンボ椎茸、自然薯など、食材の宝庫、茨城の海・山・畑の幸を存分にご堪能いただける、彩り豊かな全 8 品の会席です。



▲「平川会席」イメージ写真

- 時 間： 17:30～21:30 (L.O.20:00)
- 料 金： ￥13,000 (サービス料・消費税含む)
- メニュー： [先付] 秋茄子 海老 赤蒟蒻 枝豆掛け 自然薯豆腐 黄味雲丹 とんぶり
[御椀] 鹿島灘はまぐり真丈 奥久慈卵豆腐 蕪
[造り] 海の幸盛合せ
[焼物] 鮭ジャンボ椎茸挟み焼 八寸
[煮物] 白身魚蓮根蒸し 银杏
[合肴] 常陸牛ももしゃぶしゃぶ 打ち野菜添え
[食事] 常陸秋蕎麦 舞茸天麩羅
[デザート] さつま芋羊羹 果実盛合せ

◆常陸野ネストビール

茨城県那珂市のブルワリーから爽やかなホワイトエールと柚子が香るゆずラガーの 2 種をご用意しました。

- 時 間： 11:30～14:30 / 17:30～21:30
- 料 金： 常陸野ネストビール ホワイトエール / ゆずラガー
各 ￥1,350
(サービス料・消費税含む)

「常陸野ネストビール」イメージ写真▶



ダイニング・カフェ「ベルテンポ」

◆ディナーbuffet

つくば鶏もも肉のコンフィや、鯛のポワレ 茨城県産大葉のジェノベーゼ、奥久慈卵のエッグスラットなど、茨城県の食材を用いた多彩なメニューをご用意しました。そのほか人気のローストビーフやにぎり寿司、エドモント伝統のカレーなど前菜からデザートまで約 60 種類のメニューが並びます。



「ディナーbuffet」イメージ写真 ▲

- 時 間： 平日 17:30～21:00 土日祝 17:00～21:00 ※120分制
- 料 金： お一人様 ¥6,500 / シニア（65歳以上） ¥5,700 / お子様（小学生） ¥3,500 / 幼児（4～6歳） ¥2,300 ※サービス料・消費税含む
- メニュー： 美明豚ソーセージと季節野菜のオーブン焼き ラクレットチーズフォンデュ、奥久慈卵のエッグスラット 茨城県風スタミナラーメン、糀や菊池商店 2年熟成味噌を使用した和風ビーフシチュー、奥久慈こんにやくそうめんのカップリーニ、つくば鶏もも肉のコンフィ スパイシーサラダ仕立て、冷やし焼き芋のブリュレ、茨城県産和栗とバナナのババロアなど。
定番のローストビーフやにぎり寿司を含め、前菜からデザートまで約 60 種。

◆マロンパフェ

笠間の和栗のムースやカスタード、チョコレートスポンジなどを重ねて食べ応えのある秋スイーツをご用意しました。

- 期 間： 2024年9月17日（火）～10月31日（木）
- 時 間： 平日 14:30～17:30 / 土日祝 14:30～17:00
- 料 金： 単品 ¥2,600 / ドリンクセット ¥3,000
(サービス料・消費税含む)



「マロンパフェ」イメージ写真 ▲

パティスリー エドモント

◆パン&ケーキ



「パン&ケーキ」イメージ写真 ▲

○時 間： 8:00～19:30 (ケーキは 10:00～)

○料 金： 下記参照

・和栗のモンブラン ¥840 (消費税含む)

和栗の香りを引き立たせるために、あえて洋酒は用いずに仕上げ、生クリームの中には大粒の渋皮栗を閉じ込めました。

・パウンド WAGURI ¥1,750 (1本) (消費税・箱代含む)

ごろごろとした渋皮栗を閉じ込めて焼上げました。パウンドケーキの生地にも笠間の栗ペーストをあわせた和栗を存分に味わえるパウンドケーキです。

・和栗のマウンテン ¥380 (消費税含む)

人気 NO.1 商品「マウンテン」の秋限定バージョンは、茨城県笠間産の和栗を贅沢に使用した「和栗のマウンテン」。和栗のシロップに浸したデニッシュパン「マウンテン」に、和栗とカスタードを合わせた濃厚なクリームを閉じ込めました。

鉄板焼「山彦」

◆常陸牛ランチコース／常陸牛ディナーコース

茨城県が誇る銘柄牛「常陸牛」サーロインを目の前の鉄板で香ばしく焼き上げます。人気の特製ガーリックライスとともに味わうのもおすすめです。

○時 間： 11:30～14:30 (L.O.14:00)

17:30～21:30 (L.O.20:00)

○料 金： ランチ ¥10,600 (サービス料・消費税含む)

ディナー ¥17,000 (サービス料・消費税含む)

○メニュー： (ランチコース)

サラダ／平目のソテ 醤油バターソース または
帆立貝のソテ フレッシュトマトソース／焼野菜／
常陸牛サーロイン 100g／
ガーリックライスまたはご飯 味噌椀 香の物／
本日のタルト シャーベット ブランマンジェ

(ディナーコース)

メイプルサーモンのマリネ／鮑の鉄板焼 和風ソース
または 平目と帆立貝のソテ 醤油バターソース／
焼野菜／常陸牛サーロイン 120g／
ガーリックライス または ご飯 味噌椀 香の物／
洋梨のコンポートとヌガーグラッセ



「常陸牛ランチ&ディナーコース」イメージ写真▲

バー「カルーザル」

◆秋のおすすめカクテル「Pear Fizz」「Green Gimlet」

茨城県産の梨ジュースや奥久慈茶を使用したカクテルをご用意しました。

- 時 間： 17:30～23:00(L.O.22:30)
- 料 金： 各 ¥2,000 (サービス料・消費税含む)
- 内 容： ペア フィズ(画像：右)

国産ジンと国産トニックウォーター、茨城県産ジュースを使用した、すっきりとした飲み口のロングカクテル。食中酒にもおすすめです。

グリーン ギムレット(画像：左)

国産ジンをベースにした「ギムレット」に茨城県産の緑茶を合わせ、和風にアレンジしました。食前酒におすすめです。



「秋のおすすめカクテル」イメージ写真▲

◆Precious Hour プレシャスアワー

つくば鶏もも肉のコンフィ 秋野菜のサラダ仕立てや、美明豚のソーセージ 季節野菜のオープン焼き ラクレットチーズ掛けなど、茨城の食材を用いたメニューを含む、5 種から選べる料理 1 品と、ドリンク 3 杯をお楽しみいただけるセットメニューです。

- 時 間： 17:30～20:30 の来店限定
- 料 金： ドリンク 3 杯+料理 1 品 ¥5,500
(サービス料・消費税含む)



「プレシャスアワー」イメージ写真▲

SNS ハッシュタグキャンペーン

上記の茨城フェア対象メニューをご利用の上、ハッシュタグ「#エドモントで茨城フェア」をつけて、Instagram または X に投稿いただくと、抽選で 23 名様に豪華景品をプレゼントいたします。

期間： 2024 年 9 月 13 日 (金) ～10 月 31 日 (木)

景品一覧：

- ・オートキャンプ場グリーンヴィラ ファミリーロッジ利用券(4 名利用分) 1 組
- ・大子温泉やみぞホテル バレルサウナ利用券(4 名利用分) 4 組
- ・奥久慈りんご(2,000 円相当) 5 組
- ・奥久慈こんにゃくセット(2,000 円相当) 5 組
- ・常陸野ネストビールセット(2 本+グラス) 5 組
- ・ダイニング・カフェ「ベルテンポ」ランチbuffetご招待 3 組



奥久慈茶ふるまいイベント

ホテルロビーにて、大子町で栽培されている「奥久慈茶」のふるまいを奥久慈茶業組合の皆さまのご協力のもと開催します。大子町は「北限の茶所」と呼ばれ、昼夜の寒暖差が大きく、清涼でやわらかな朝霧に包まれることによって新芽がじっくりと育ち、肉厚で地味の強い茶葉になります。そうして育った奥久慈茶は水色が濃く、茶葉の持ちのよさにも定評があります。

- 日 程： 10月26日（土）・27日（日）
- 時 間： ①11:00～12:00
②13:00～14:00
③16:00～17:00
- 参加無料



「奥久慈茶ふるまいイベント」イメージ写真▲

協賛： 茨城県、笠間市、大子町、茨城県常陸牛振興協会、大子産米販売促進協議会、
大子広域公園オートキャンプ場グリーンヴィラ、大子温泉やみぞホテル、J A常陸大子町りんご部会、
奥久慈大子こんにゃくの会、奥久慈茶茶業組合、木内酒造株式会社

###

◎ご予約・お問合せ（読者）： Tel. 03-3237-1111（代表） 各レストランまで

上記に関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当 豊田・田中まで
Tel: 03-3237-1119 Fax: 03-3237-1218 E-mail: pr.edm@edmont.co.jp