報道関係各位
ニュースリリース

2018 年 11 月 27 日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン　丸の内

会津の早春の恵みを存分に楽しめるディナーコース提供、伝統工芸品も展示

ダイニング＆バー「テンクウ」

「産地と技の饗宴　会津フェア」開催

ホテルメトロポリタン　丸の内（所在地／千代田区丸の内、総支配人／伊藤茂夫）のダイニング＆バー「テンクウ」では、1 月中旬より 2 か月間に亘り「産地と技の饗宴　会津フェア」として会津の食材に注目をしたフェアを開催いたします。東京にいながらにして、旅する気分で会津の雰囲気をお楽しみください。

「産地と技の饗宴　会津フェア」イメージ写真 ▲

■ 内　容　：「産地と技の饗宴　会津フェア」
①「会津スペシャルディナーコース」の販売　②地酒の販売（店舗内にて）③会津の伝統工芸品展示（店舗前）
■ 店　舗　：　Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン　丸の内　27 階）
■ 期　間　：　2019 年 1 月 15 日（火）～3 月 14 日（木）
■ 時　間　：　ディナーコース及び地酒の販売は 17:00～22:00
■ 料　金　：「会津スペシャルディナーコース」¥ 10,000（税サ込）、地酒 2 種　一合¥ 1,200 より
◎ご予約・お問合せ（読者）：　Tel. 03-3211-0141　Dining & Bar TENQOO（テンクウ）まで

ホテルメトロポリタン　丸の内
本件に関するお問合わせは、日本ホテル株式会社　ホテルメトロポリタン　丸の内　広報担当　豊田まで
〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-7-12　TEL 03-3211-3351(広報直通)　E-mail t-toyoda@hm-marunouchi.jp

［詳細資料］

■「会津スペシャルディナーコース」の特徴

（1） 会津の郷土料理をフレンチでアレンジ

会津の郷土料理にある「こづゆ」をフレンチの技法でアレンジし、里芋のニョッキにお出汁をかけて頂くスタイルに。「こづゆ」に欠かせない食材である木耳や里芋、干し貝柱などを新たな味覚でお楽しみいただけます。

（2）麹や味噌といった会津が大切にしてきた伝統食材も楽しめます

会津のみその歴史は 300 年以上にも遡り（会津味噌共同組合 HP より引用）、古くから麹、味噌を大切にするとともにその食文化も受け継がれてきました。その麹、味噌に注目し、「塩麹」をソースに、「味噌」は小さな一口サイズの田楽としてコースのメニューに組み込んでおります。

（3）会津の早春の恵みをふんだんに使用

メインディッシュには「奥会津牛」、前菜には「会津地鶏」「会津馬もも肉」といった会津ならではの食材に加え、この時期ならではの雪下人参もコースに組み込みました。すべてのお料理に会津が感じられるコース料理となっております。

■「会津スペシャルディナーコース」の詳細メニュー

・アミューズ ブーシュ
会津地鶏のガランティーヌ 栃の木の蜜と共に
・冷前菜
会津馬もも肉とモッツアレラチーズのタルタル バジルの香り
・温前菜
会津の郷土料理“こづゆ”TENQOO 流
（里芋のニョッキ 陸奥湾帆立干貝柱からじっくり抽出したスープと共に）
・魚料理
福島県阿武隈川メイプルサーモンのミキュイ
会津の塩麹と会津高田梅のクーリ
・メインディッシュ
奥会津牛のポワレ えごま味噌と赤ワインのソース
・お食事
奥会津の郷土料理“しんごろう”の味噌田楽
・アヴァン デセール
“会津のべこの乳”のパンナコッタ 日本酒で香りづけしたフランボワーズソース
・グランデセール
特別栽培米 会津産コシヒカリ“会津がんこ米”の Riz au lait
・スペシャルティコーヒー
・プティフール

※食材の入荷状況により内容が異なる場合がございます。

上から温前菜、お食事、アヴァンデセールのイメージ