



**HOTEL  
METROPOLITAN**  
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

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「テックウ」

## 「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「テックウ」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（テックウ）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) 麴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）、古くから麴、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。その麴、味噌に注目し、「塩麴」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ユイ

会津の塩麴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