



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2019年3月5日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 丸の内

栃木の魅力が食で楽しめるフェアを開催

ダイニング&バー「テックウ」

「産地と技の饗宴 栃木フェア」

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、4月1日より2か月間、栃木フェアとして栃木の魅力を食で知っていただくためのメニューをご用意いたします。



- フェア名： 「産地と技の饗宴 栃木フェア」
- 店舗： Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- 期間： 2019年4月1日（月）～5月31日（金）
- メニュー： ランチタイム 11：30～14：30（14：00L.O）
前菜&サラダビュッフェの中に、栃木の食材を使用したメニューを用意（予定）
※前菜&サラダビュッフェは「TENQOO ビュッフェランチ」（2,800円）・「TENQOO ビュッフェ&メインディッシュセット」（3,700円）にてお召し上がりいただけます。
ディナータイム 17：00～22：00
「栃木スペシャルディナーコース」（10,000円） ※期間中は栃木の地酒もご用意いたします。
◎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

本件に関するお問い合わせは、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



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

[詳細資料]

■「栃木スペシャルディナーコース」(全 10 品 10,000 円)

アミューズ プーシュ
(日光ゆばのロワイヤル仕立て)

プレミアムヤシオマスのマリネ “プティ・バター”

“那須の白美人ねぎ”のクリームスープ

本日のお魚のポワレ 焼き筍を添えて

とちぎ和牛ランプの炭火焼き よしむら農園の干し椎茸のコンソメ

栃木県産かんぴょうと生姜の甘露煮のお茶漬け

【アヴァンデセール】

苺のスープ

【デセール】

苺のタルト

那須高原南ヶ丘牧場“ガーンジゴールドンミルク”のアイスクリーム

プティフール

スペシャルティコーヒー

■ 期間中取り扱う日本酒について

フェア期間中は以下の日本酒を販売いたします。

・「虎屋本店 特別純米 菊」(右)

天明 8 年(1788 年)創業。栃木県宇都宮市の市街地にある大谷石の酒造 虎屋本店で造られた銘柄「菊」。

・「渡邊佐平商店 日光誉 純米醸造酒」(左)

日光市産の良質酒米「五百万石」を麴米に使用した日光名水仕込みの純米醸造酒。適度な酸味がありしっかりとした味付けの料理との相性も良いです。



アミューズプーシュの「日光ゆばのロワイヤル仕立て」



前菜の「プレミアムヤシオマスのマリネ“プティ・バター”」



魚料理の「お魚のポワレ 焼き筍を添えて」



メインディッシュの「とちぎ和牛ランプの炭火焼き よしむら農園の干し椎茸のコンソメ」



デザートの「苺のタルト 那須高原南ヶ丘牧場“ガーンジゴールドンミルク”のアイスクリーム