



**HOTEL  
METROPOLITAN**  
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位  
ニュースリリース

2019年6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

青森の魅力を食で楽しむフェア開催  
ダイニング&バー「テンクウ」

## 「産地と技の饗宴 青森フェア」

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「テンクウ」では、7月1日より2か月間、青森フェアとして青森の魅力を食で知っていただくメニューをご用意いたします。

- フェア名：「産地と技の饗宴 青森フェア」
- 店舗：Dining & Bar **TENQOO**  
(ホテルメトロポリタン 丸の内 27階)
- 期間：2019年7月1日（月）～8月31日（土）
- 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、青森の食材を使用したメニューをご用意いたします。

※前菜&サラダビュッフェは「TENQOO ビュッフェランチ」(2,800円)と「TENQOO ビュッフェ&メインディッシュセット」(3,700円)の2種類をご用意しております。

ディナータイム 17:00～22:00

「**青森スペシャルディナーコース**」(10,000円)

青森県の県魚「ヒラメ」を低温調理でポワレに仕上げた魚料理はぜひこの機会にお召し上がりいただきたい一品。メインディッシュには青森県産黒毛和牛をご用意しております。

バータイム 17:00～23:00 (22:30L.O.)

青森県東通村の地酒「特別純米酒 祈水」(一合 1,400円)をご用意しております。

◎ご予約・お問合せ（読者）：Dining & Bar TENQOO（テンクウ）  
レストラン直通 03-3211-0141



左「栃木スペシャルディナーコース」・右「特別純米酒 祈水」イメージ ▲

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 神谷まで  
〒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@hm-marunouchi.jp](mailto:t@hm-marunouchi.jp)



**HOTEL  
METROPOLITAN**  
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

## [参考資料]

### ■「青森スペシャルディナーコース」(全 11 品 10,000 円)

- ・アミューズ ブーシュ  
雲丹と黒毛和牛のマリアージュ / 青森シャモロックのレバームース
- ・冷前菜  
蝦夷アワビとまつものジュレ寄せ “青森県東通村へのオマージュ”
- ・温前菜  
“野辺地葉つきこかぶ”のステーキ  
セミドライトマトとベーコンのヴァネグレット
- ・魚料理  
低温調理したヒラメのポワレ  
アオモリシードルのブルブランソースと共に
- ・メインディッシュ  
青森県産黒毛和牛ランプの炭火焼き  
黒にんにくと赤ワインのソース
- ・お食事  
“ねぶた漬け”のお茶漬け
- ・アヴァン デセール  
スイカのグラニテ
- ・デセール  
青森県産ブルーベリーをふんだんに使ったスフレフロマージュ
- ・スペシャルティコーヒー
- ・プティフール

### ■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。

- ・「特別純米酒 祈水」(一合 1,400 円)

東通村産の酒米「駒の舞」と東通村で湧き出る、1 億 5 千万年前のジュラ紀の地層からの湧水「ジュラ紀湧水」で造った特別純米酒。香りと口あたりは純米酒の最高峰といわれています。



“野辺地葉つきこかぶ”のステーキ



低温調理したヒラメのポワレ  
アオモリシードルのブルブランソース



青森県産黒毛和牛ランプの炭火焼き  
黒にんにくと赤ワインのソース



青森県産ブルーベリーをふんだんに使った  
スフレフロマージュ

以上