



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2019年8月28日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 丸の内

島根県松江市の魅力を食で楽しむフェア開催
ダイニング&バー「テックウ」

「産地と技の饗宴 松江フェア」

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、9月9日より2週間の期間限定で、島根県松江市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。



左「松江スペシャルディナーコース」・右「松江の地酒」イメージ ▲

- フェア名：「産地と技の饗宴 松江フェア」
- 店舗：Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- 期間：2019年9月9日（月）～9月23日（月）
- 提供時間：ディナータイム 17:00～22:00
- メニュー：「松江スペシャルディナーコース」（10,000円）
島根県松江市や山陰の食材をふんだんに使用し、フレンチの技法でアレンジした2週間限定の特別ディナーコースです。

フェア期間中は、松江の地酒と、3種類お楽しみいただける飲み比べセットを販売いたします。

- ・左 無濾過 特別純米 國暉（國暉酒造株式会社）一合 1,300円
- ・中 豊の秋 純米吟醸 かなび（米田酒造株式会社）一合 1,400円
- ・右 李白 純米吟醸 WANDERING POET（李白酒造有限公司）一合 1,400円
- ・松江の地酒飲み比べセット（3種／各45ml）1,200円

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

※記載の料金は、税金・サービス料込の料金です。写真はイメージです。

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 kamiya@hm-marunouchi.jp



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

[詳細資料]

■「松江スペシャルディナーコース」(全 10 品 10,000 円)

- ・アミューズ ブーシュ
“あご野焼き”のカプレーゼ / 大根島産 菌床椎茸のレース揚げ
- ・冷前菜
猪肉のパテ・ド・カンパーニュ 粒マスタード添え
- ・魚料理
本日のお魚のポワレ “宍道湖産大和しじみ”のブイヨン ～美白の湯～
- ・お口直し
李白酒造 “WANDERING POET” のグラニテ
- ・メインディッシュ
しまね和牛ランプの炭火焼き 赤ワインソース
- ・アヴァン デセール
TENQOO 風ぜんざい
- ・デセール
抹茶とカカオのアンサンブル
- ・スペシャルティコーヒー
- ・プティフール



しまね和牛ランプの炭火焼き 赤ワインソース



抹茶とカカオのアンサンブル



松江の地酒飲み比べセット (3 種 / 各 45ml)

■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。

- ・無濾過 特別純米 國暉 (國暉酒造株式会社) 一合 1,300 円
「佐香錦」「山田錦」「改良雄町」を使用し、濾過をしない日本酒本来の風味が感じられる辛口の特別純米酒。
- ・豊の秋 純米吟醸 かなび (米田酒造株式会社) 一合 1,400 円
原料米に島根県産の五百万石を使用。華やかな香りが口の中に広がり、すっきりとした後味ながら、米の甘味と旨味も存分に感じられます。
- ・李白 純米吟醸 WANDERING POET (李白酒造有限会社) 一合 1,400 円
程よいコクとまろやかさのバランスが良く、かつ爽やかでキレの良い李白酒造を代表する純米吟醸酒です。

以上