



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

新潟・庄内の魅力を食で楽しむフェア開催  
ダイニング&バー「テングウ」

## 「産地と技の饗宴 新潟・庄内フェア」

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「テングウ」では、10月1日より2か月間、新潟・庄内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「日本海<sup>ニッポン</sup>美食旅<sup>カストロロニー</sup>スペシャルディナーコース」・右「新潟の地酒」イメージ ▲

- フェア名：「産地と技の饗宴 新潟・庄内フェア」
- 店舗：Dining & Bar <sup>テンクウ</sup>TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- 期間：2019年10月1日（火）～11月30日（土）
- 提供時間：ディナータイム 17:00～22:00
- メニュー：「日本海<sup>ニッポン</sup>美食旅<sup>カストロロニー</sup>スペシャルディナーコース」11,000円

新潟県と山形県庄内エリアの特産品や、郷土料理をフレンチの技法でアレンジしました。

フェア期間中は、以下の新潟の地酒を販売いたします。

- ・吟醸 松乃井 越淡麗（松乃井酒造場）一合 1,200円
- ・純米吟醸 天神囃子（魚沼酒造）一合 1,200円

◎ご予約・お問合せ（読者）：Dining & Bar TENQOO（テングウ） 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](mailto:kamiya@hm-marunouchi.jp)



**HOTEL  
METROPOLITAN**  
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

## [詳細資料]

### ■「日本海<sup>ガストロノミー</sup> 美食旅 スペシャルディナーコース」(全 11 品 11,000 円)

- ・アミューズ ブーシュ  
“TENQOO の笹団子” / サザエのマリネ コシヒカリのムース
- ・冷前菜  
庄内産里芋のテリーヌ “IMONI” 味噌仕立て
- ・温前菜  
“庄内豚”のベーコンと“思い出卵”のカルボナーラ
- ・魚料理  
本日のお魚のグリエ 紅ズワイガニのブイヤベース風 ルイユ添え
- ・メインディッシュ  
新潟県産黒毛和牛ランプの炭火焼き 神楽南蛮味噌の香る赤ワインソース
- ・お食事  
“ホッポ口漬”と庄内産甘海老のお茶漬け
- ・アヴァン デセール  
“おぎビオレー”とバルサミコ酢のアンサンブル
- ・デセール  
佐渡島産米粉のロールケーキ 旬のフルーツと和梨のソルベ
- ・スペシャルティコーヒー
- ・プティフール



本日のお魚のグリエ  
紅ズワイガニのブイヤベース風 ルイユ添え



新潟県産黒毛和牛ランプの炭火焼き  
神楽南蛮味噌の香る赤ワインソース



・“おぎビオレー”とバルサミコ酢のアンサンブル (右)  
・佐渡島産米粉のロールケーキ  
旬のフルーツと和梨のソルベ (左)

### ■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。

- ・「吟醸 松乃井 越淡麗」(松乃井酒造場) 一合 1,200 円

究極の新潟県産酒造適米「越淡麗」を50%まで精米した上品でフレッシュな果実の香りと、柔らかな旨味がうまく調和した吟醸酒。

- ・「純米吟醸 天神囃子」(魚沼酒造) 一合 1,200 円

酒米「越淡麗」を50%まで精米し、豪雪地十日町の厳しい寒さの中、ゆっくりと低温発酵させました。上品でなめらかな旨みの中に、一本芯の通った味わいのあるお酒です。

以上