



HOTEL
METROPOLITAN
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2022年9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

食材の宝庫！青森県の魅力ある食材をフレンチで楽しむ
ダイニング&バー「テングウ」

「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／蓮見秀樹）のダイニング&バー「テングウ」では、10月1日からの2か月間「青森フェア」を開催します。青森県の魅力ある食材を身近に感じていただき、県産食材の消費促進と、食を通じた地域活性化のきっかけづくりに繋がります。三方を海に囲まれ、山の自然にも恵まれる青森県で育まれた食材が織りなす、珠玉のフレンチディナーコースをお楽しみください。



【協力】 青森県



決め手は、青森県産。

- フェア名：「産地と技の饗宴 青森フェア」
- 店舗：Dining & Bar ^{テングウ}TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- 期間：2022年10月1日（土）～11月30日（水）
- 提供時間：ディナータイム 17:00～22:00（ラストオーダー 19:30）
- メニュー名：青森スペシャルディナーコース（全10品）※詳細資料は次ページへ
- 料金：11,000円（税金・サービス料込み）
- Webサイト：<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tengoo/menu/aomori-fair2022.html>

※写真はイメージです。

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況や食材の入荷の都合により、メニュー内容・営業時間を変更する場合がございます。

◎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（受付時間 9:00～22:00）

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

[詳細資料]

■「青森スペシャルディナーコース」メニュー内容

- ・アミューズ ブーシュ
- ・青森県産天然平目の昆布締めと黒にんにく“ブラン&ノワール”
- ・青森シャモロックとアピオスのパートブリック包み揚げ
- ・青森県産真鱈のムニエル 花びら茸のリゾット
- ・青森県産牛フィレステーキ ソース・ヴァンルーージュ 3種の付け合わせと共に
- ・“ねぶた漬”ととろろの小さな丼ぶり
- ・“あおもりカシス”のジュレ
- ・青森県産のリンゴを使用した“タルト・ポンム”
- ・TENQOO プレミアムブレンドコーヒー
- ・ブティフォル

[PICK UP メニューのご紹介]

青森県産天然平目の昆布締めと黒にんにく“ブラン&ノワール”



平目は青森県を代表する魚であり、県魚として制定されています。日本食の技法を用いて旨味を引き出した平目を、フルーティーなりんごのジュレ、柑橘に似た酸味と凝縮された甘みをもつ黒にんにくのピューレの2つの味わいでお楽しみいただけます。海の幸と山の幸を掛け合わせた、前菜にふさわしい青森の魅力をふんだんに詰め込んだ一皿です。

青森県産真鱈のムニエル 花びら茸のリゾット



魚介ときのこの繊細な旨味が調和する魚料理です。バターと相性の良い真鱈はムニエルにし、陸奥湾で獲れた帆立貝柱のエミュルション、上品な香りとプリとした食感をもつ花びら茸のリゾットに浮かべるように盛り付けました。アクセントに添えた春菊のガレットを崩しながらお召し上がりください。

青森県産牛フィレステーキ ソース・ヴァンルーージュ 3種の付け合わせと共に



絶妙な火入れの技で香ばしく焼き上げた牛フィレステーキと、“一球入魂かぼちゃ”のドフィノワ、椎茸のファルス、ごぼうのフリットを付け合わせに添えました。赤ワインソースと共に、甘味、酸味、塩味の特徴をもったそれぞれの付け合わせと、牛肉を組み合わせることで様々な味の変化をお楽しみいただけるメインディッシュです。

以上