



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2026年3月12日

日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 丸の内

**ふくしまデスティネーションキャンペーン連動企画「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」
ダイニング&バー「テックウ」**

「ふくしまスペシャルディナーコース」の販売について

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／桃谷健志）のダイニング&バー「テックウ」では、JRグループ6社と福島県等が開催する「ふくしまデスティネーションキャンペーン（2026年4月～6月）」に連動し、4月1日から5月20日まで「ふくしまフェア」を開催いたします。福島県の実と山の幸をフレンチの技法で仕立てたディナーコースをご用意いたしました。



「ふくしまスペシャルディナーコース」イメージ

- フェア名：「産地と技の饗宴 ふくしまフェア」
- 店舗：Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27階）
- 期間：2026年4月1日（水）～5月20日（水）
- 提供時間：ディナータイム 17:00～22:00（コース料理 ラストオーダー 20:00）
- 予約受付：2026年3月12日（木）14:00より予約受付開始
- メニュー名：「ふくしまスペシャルディナーコース」（全9品）
- 料金：13,000円（税金・サービス料込）
- Webサイト：<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/fukushima2026.html>
※ホテル公式 Web サイトからのご予約で、ワンドリンク特典をご用意しております。

◎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（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 tatsuya.kamiya@nihonhotel.com



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

[詳細資料]

■「ふくしま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
- ・ふくしまの海の幸をサラダ仕立てで 完熟紅梅“露茜”のジュレ
- ・本日のスープ
- ・本日の魚のポワレ 会津のグリーンアスパラガス添え ソース・ピストゥ
- ・黒毛和牛“福島牛”ステーキ 葉わさび漬け・しそもろみのコンディマン
- ・持地 & 遠藤農園あんぼ柿のブランマンジェ
- ・いちごとトンカ豆のクレームショコラ
“べこの乳”ヨーグルトのアイスクリームと共に
- ・TENQOO オリジナルブレンド プレミアムコーヒー または 紅茶
- ・プティフール



[PICK UP メニューのご紹介]



ふくしまの海の幸をサラダ仕立てで 完熟紅梅“露茜”のジュレ

南フランスのニース風サラダを、ふくしまの海に見立てて創作した冷前菜。福島県産の柳タコと白身魚といった海の幸と、海に面した南相馬市の紅梅“露茜”のさっぱりとしたジュレを添えました。ブーケに見立てたフリルレタスの小皿にはりんごとナッツのドレッシングを忍ばせており、ご自身でドレッシングをかけてお召し上がりいただけます。



黒毛和牛“福島牛”ステーキ 葉わさび漬け・しそもろみのコンディマン

口どけの良い上質なサシが入る福島牛を、香ばしく焼き上げたメインディッシュ。赤ワインソースとマスタード、和の調味料を合わせた甘みのあるソースに、相馬市の葉わさび漬けと会津のしそもろみ、セロリなどを組み合わせた薬味を添えました。清涼感のある薬味が牛の甘い脂身、旨味と調和し、TENQOO ならではの和のエッセンスが光る一皿に仕上げております。



いちごとトンカ豆のクレームショコラ “べこの乳”ヨーグルトのアイスクリームと共に

杏仁のように甘く香る、トンカ豆の香りを纏わせたクレームショコラと、いちごのコンポートを重ねた2層仕立てのデザート。会津で親しまれる“べこの乳”のヨーグルトアイスクリームと共に楽しみください。

※食材の入荷状況により内容が変わる場合がございます。写真はイメージです。

以上