



**HOTEL
METROPOLITAN**
TOKYO MARUNOUCHI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2025年2月20日

日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 丸の内

「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」を販売

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、4月1日から5月15日まで「ふくしまフェア」を開催いたします。福島県の浜通り・中通り・会津の3つの地域で育まれた魅力あふれる食材を、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：2025年4月1日（火）～5月15日（木）
- 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：2025年2月20日（水）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：12,500円（税金・サービス料込）
- Webサイト：<https://marunouchi.metropolitan.jp/restaurant/list/tenqoo/menu/fukushima2025.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）

※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。

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
- ・“阿武隈川メイプルサーモン”と“魚さし”の豆乳ゼリー寄せ
- ・本日のスープ
- ・福島県産白身魚の濃厚ブイヤベース風 会津の辛味噌のルイユ
- ・福島県産黒毛和牛のサーロインステーキ
グリーンアスパラガスと“会津のべこの乳”のドフィノア添え
- ・奥会津 奈良屋 タッタンそば茶のブランマンジェ
- ・会津産アカシア蜜のヌガーグラッセ
- ・TENQOO オリジナルブレンド プレミアムコーヒー または 紅茶
- ・プティフォル



[PICK UP メニューのご紹介]



福島県産白身魚の濃厚ブイヤベース風 会津の辛味噌のルイユ

白身魚をはじめとした魚介類の旨味が凝縮された奥深い風味に、サフランの香りが華を添える魚料理。

会津の唐辛子にんにく味噌をアレンジした、特製のルイユを溶かしながら召し上がることで、味の変化も楽しめる一皿です。



福島県産黒毛和牛のサーロインステーキ

会津産グリーンアスパラガスと“会津のべこの乳”のドフィノア添え

融点が低く、くちどけの良い上質な脂身が入った柔らかな食感のサーロインを、香ばしく焼き上げました。

会津で親しまれる“会津のべこの乳”のコクと甘みを生かしたドフィノアと、春に旬を迎えるアスパラガスを添えたメインディッシュです。



会津産アカシア蜜のヌガーグラッセ

生クリームにアカシアのはちみつとナッツやドライフルーツを混ぜ込んだ、ふわりと軽い口当たりのアイスデザート。甘美なアカシア蜜の繊細な香りと、ナッツの香ばしい風味の調和をお楽しみいただけます。

以上