

2020年1月22日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

2020年5月18日(月)開業 ホテルメトロポリタン 川崎
ライブ感あふれる店内でビタミンチャージ、心華やぐ朝食ブッフェ
地元和菓子店の協力による川崎ならではのメニューも登場

「川崎駅西口開発計画」の一環として2020年5月18日(月)に「出会いと物語の始まる場所」をテーマとしたホテルメトロポリタン 川崎(運営/日本ホテル株式会社、総支配人/金田 文典)が開業します。

この度料理長おすすめの朝食メニューが決定しました。ビタミンチャージはもちろん、地元食材も楽しめるぜいたくな朝をご提供します。



朝食ブッフェイメージ

- ・朝食会場：Terrace and Table (ホテルメトロポリタン 川崎 2階)
 - ・営業時間：午前6時30分～午前10時(最終入店・午前9時30分)
 - ・席数：店内席98席
 - ・内容：約50種類の和洋ブッフェ
 - ・価格(税込)：大人(中学生以上)2,500円、小人(小学生)1,000円、未就学児無料
- ※おすすめの朝食が付いた「開業記念宿泊プラン」もご用意しています。

◇ 詳細ページ 目次 ◇

朝食の詳細・開業記念宿泊プラン(p.2) 直営オールデイダイニング「Terrace and Table」・ホテル概要について(p.3)

■ 朝食に関する詳細情報

ライブ感あふれる店内で、ビタミンチャージの洋食ラインナップに、心が華やぐこだわりの和食メニュー

オープンキッチンでライブ感あふれる店内では、地元の野菜を取り寄せ、サラダやデトックスドリンク、ビネガードリンク、といったビタミンチャージができるラインナップをご提供します。また、ご要望の多い卵料理は地元の新鮮な卵を使って6種類（目玉焼き、スクランブルエッグ、ゆで卵、玉子焼き、オムレツ、和オムレツ）ご用意します。

和食は、白米にお味噌汁、焼き魚、玉子焼きのほか、料理長おすすめの小田原名産の練り物や梅干しといった神奈川県産の食材で、ホッとする朝ご飯をご提供します。

出張が多い国際派ビジネスパーソン向けに漬けまぐろ・麦飯・とろろによる「山かけ丼」、和カレー・丹沢そばを合わせた「カレー南蛮そば」で、忙しい朝でも短時間で栄養が摂取できるようサポートします。



川崎の歴史をひも解く、旅人を支える朝食を地元川崎の老舗和菓子店とコラボレーションで実現

江戸時代、宿場町として栄えた川崎で流行した「奈良茶飯」を、時代を超えて令和に地元老舗和菓子店の協力のもと再現しました。

「奈良茶飯」は、江戸時代、川崎宿の茶屋である万年屋の名物として人気を博した『東海道中膝栗毛』に登場する弥次さん喜多さんの旅の食事として記されており、少量の米に炒った大豆や小豆、カチ栗、粟などの保存食に季節の野菜を加え、お茶で炊きこまれたものです。

今回は川崎の「菓寮 東照」が現代風にアレンジした「奈良茶飯風おこわ」と文中にも登場するしじみ汁をご用意します。

また、「菓寮 東照」の川崎名産品指定の「かわっぴら餅」もデザートコーナーにてご提供します。あんを包んだ柔らかな餅を薄くのばして、両面をこんがり焼き上げたもので、粒あん入りのよもぎ餅、こしあん入りの醤油餅と2種類ご用意します。



※いずれも写真はイメージです。また、仕入れ状況によっては一部メニューが提供できない場合もございます。

■ 「[室数限定]開業記念 朝食付きプラン」(販売中)

1名様 2,500円の朝食が付いた、お得にお泊りいただける宿泊プランです。お部屋の種類も複数よりお選び頂けます。JRホテルメンバーズ会員のお客さまはよりお得にお泊りいただけます。

・スタンダードQueen 1泊 1名様税・サ込 13,000円（会員価格 12,800円）より

ご予約はお電話 044-533-2121（宿泊予約直通、平日 10:00~17:00のみ）または公式ウェブサイト (<https://kawasaki.metropolitan.jp/>) にて受け付けます。

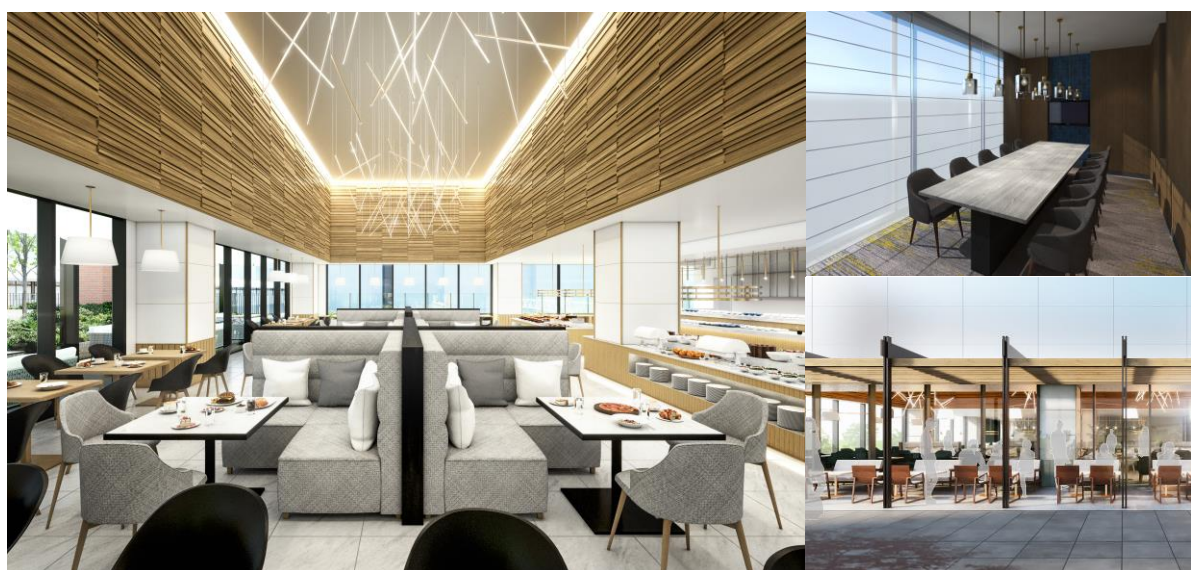
■ オールデイダイニング「Terrace and Table (テラス アンド テーブル) 」(2階、直営)

「ライブ感と活気に満ちた食のシーン」をテーマとしたオールデイダイニング「Terrace and Table」。「出会いと物語の始まる場所」というホテルのテーマに基づき、新たな味覚との出会いをするレストランとして、当店では3つのシーンがお楽しみいただけます。

ホール席では、朝食以外の時間帯(ランチ・ディナー)に、フレンチ、イタリアン、中華、アジアなど様々な味の航海が楽しめ、各国を旅する気分で味わうbuffet料理“**Voyage Buffet**”(ボヤージュ ブッフエ)を提供します。

また、テラス席では、ワンプレートディッシュやホテルならではのアウトドアグルメも楽しめるほか、個室では正餐のコース料理も提供します。店内には大型のワインセラーを設置し、様々な国のワインをはじめとして種類豊富なアルコール類もご用意します。

TERRACE and TABLE



・店名：「Terrace and Table (テラス アンド テーブル) 」

・営業時間：6:30～22:00

・席数：店内席 98、テラス席 20、個室 1 室 (10 名まで)

・料理長：小林 明 (こばやし あきら)

[プロフィール]

1985 年 ホテルニューオータニ入社。世界的な老舗フレンチレストラン「トゥールダルジャン東京」、イタリアンレストラン「ベルヴェー(現：ヴェッラ・ヴィスタ)」料理長を経て 2005 年 2 月よりホテルメトロポリタン イタリアンレストラン「フィオレンティーナ」料理長を務める。2007 年 9 月、キュージーヌ「エスト」、ダイニング&バー「オーヴェスト」両店の料理長。2016 年 11 月よりオールデイダイニング「クロスサイン」の料理長。2019 年 1 月よりホテルメトロポリタン 川崎の総料理長に就任。

■ ホテル情報

・ホテルメトロポリタン 川崎 2020 年 5 月 18 日 (月) 開業

・住所：神奈川県川崎市幸区大宮町 1-5 (JR 川崎駅西口より徒歩 2 分)

・お客さまからのお問合せ：【開業準備室】03-5954-1070 平日 10:00～17:00、2 月 21 日以降は 044-533-1111

・設備：客室 304 室、レストラン 4 店舗 (直営 1、テナント 3)、ジム、ミーティングルーム、ランドリーラウンジ

・アクセス：・JR 川崎駅 (東海道線・南武線・京浜東北線) 西口より徒歩 2 分、京急川崎駅より徒歩 9 分

・羽田空港 から 21 分(京急空港線エアポート急行 12 分→京急川崎駅より徒歩 9 分)

・成田国際空港から 78 分(JR 成田エクスプレス 67 分→品川乗換え→ JR 東海道線 8 分→JR 川崎駅西口より徒歩 2 分)

以上